FAR

CI50CX G

MANUEL D'UTILISATION

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ FR-3
APERÇU DU PRODUIT FR-15
PANNEAU DE CONTRÔLE DU FOUR FR-17
INSTALLATION DU PRODUIT FR-18
INSTRUCTIONS D'UTILISATION FR-21
NETTOYAGE ET ENTRETIEN FR-41
DÉPANNAGE FR-43
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES.....FR-45
CONSOMMATION D'ÉNERGIE..... ..FR-46
ENLÈVEMENT DES APPAREILS MÉNAGERS USAGÉS.....FR-47
SAV - GARANTIE FR-48

Instructions de sécurité

CES AVERTISSEMENTS SONT FOURNIS DANS L'INTÉRÊT DE LA SÉCURITÉ, VEUILLEZ LES LIRE ATTENTIVEMENT AVANT D'INSTALLER OU D'UTILISER L'APPAREIL

- Pour maintenir l'EFFICACITÉ et la SÉCURITÉ de cet appareil, nous recommandons.
- Appelez les Centres de Service autorisés par le magasin où vous avez acheté la cuisinière.
- Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

1. Cet appareil est destiné à un usage non professionnel à domicile.
2. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les instructions de ce manuel du propriétaire, car vous devriez y trouver toutes les instructions nécessaires pour assurer une installation, une utilisation et un entretien sûrs. Gardez toujours ce manuel du propriétaire à portée de main car vous pourriez avoir besoin de vous y référer à l'avenir.
3. Après avoir retiré l'emballage, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé. Si vous avez le moindre doute, n'utilisez pas l'appareil Contactez le centre de service le plus proche du magasin où vous avez acheté l'appareil. Ne laissez jamais les composants d'emballage tels que les sacs en plastique en polystyrène expansé, les clous, etc. à la portée des enfants car ils représentent un danger potentiel.

4. L'appareil doit être installé uniquement par une personne qualifiée, en conformité avec les instructions fournies. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation incorrecte pouvant causer des dommages aux personnes et aux animaux ainsi qu'aux biens.
5. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d’au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d’expérience ou de connaissance, s’ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l’utilisation de l’appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
6. La sécurité électrique de cet appareil ne peut être garantie que si la cuisinière est correctement et efficacement mise à la terre, conformément aux réglementations actuelles en matière de sécurité électrique. Assurez-vous toujours que la mise à la terre est efficace. En cas de doute, faites appel à un électricien qualifié pour vérifier le système. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un système non mis à la terre.

7. Vérifiez que la capacité électrique du système et des prises supportera la puissance maximale de la table de cuisson, comme indiqué sur l'étiquette de notation. Si vous avez des doutes, appelez un technicien qualifié.
8. Lorsque la cuisinière est utilisée pour la première fois, une odeur peut être émise, cela cessera après une période d'utilisation. Lors de la première utilisation de la cuisinière, assurez-vous que la pièce est bien ventilée, par exemple, en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur extracteur, et que les personnes sensibles à l'odeur évitent les vapeurs. Il est suggéré que les animaux de compagnie soient retirés de la pièce jusqu'à ce que l'odeur ait cessé. Cette odeur est due à une finition temporaire sur les doublures du four et les éléments de sable, ainsi qu'à toute humidité absorbée par l'isolation.
9. Assurez-vous que l'appareil est éteint avant toute maintenance en éteignant les interrupteurs principaux et en tournant tous les boutons en position OFF.

10. Les ouvertures et fentes utilisées pour la ventilation et la dispersion de la chaleur à l'arrière et en dessous du panneau de commande ne doivent jamais être couvertes.
11. L'utilisateur ne doit pas remplacer le câble d'alimentation de cet appareil. Appelez toujours un centre de service après-vente autorisé par le vendeur en cas de dommage ou de remplacement du câble.
12. Cet appareil doit être utilisé à des fins pour lesquelles il a été expressément conçu. Toute autre utilisation est considérée comme inappropriée et par conséquent dangereuse. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation inappropriée et irresponsable.
13. Un certain nombre de règles fondamentales doivent être suivies lors de l'utilisation d'appareils électriques. Les suivantes sont d'une importance particulière: ne touchez pas à l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés, n'utilisez pas l'appareil pieds nus. Ne laissez jamais le câble d'alimentation être étiré, tiré ou endommagé si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, etc. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger. Ne laissez pas la cuisinière être utilisée sans surveillance par des enfants ou des personnes non familières avec elle.

14. Toujours éteindre l'alimentation électrique de la cuisinière et laisser refroidir avant d'effectuer toute opération de nettoyage, etc.
15. AVERTISSEMENT: Risque d'incendie: ne pas entreposer d'objets sur les surfaces de cuisson.
16. Pour éviter les renversements accidentels, ne pas utiliser de batterie de cuisine avec des fonds irréguliers ou déformés sur les brûleurs ou sur les plaques électriques.
17. Une attention particulière doit être portée lors de l'utilisation de poêles à frites, etc. afin d'éviter les éclaboussures ou les renversements d'huile chaude. Ils ne doivent pas être utilisés sans surveillance car une huile surchauffée peut déborder et s'enflammer également.
18. Certaines parties de cet appareil, les surfaces de cuisson, conservent la chaleur pendant des périodes considérables après l'extinction. Il convient donc de faire attention lorsqu'on touche ces zones avant qu'elles n'aient complètement refroidi.
19. Ne jamais utiliser de liquides inflammables tels que l'alcool ou l'essence, etc. près de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.

20. Lors de l'utilisation de petits appareils électriques près de la cuisinière,gardez le cordon d'alimentation éloigné des parties chaudes.
21. Assurez-vous que les boutons sont en position « OFF » lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Assurez également que toutes les parties potentiellement dangereuses de l'appareil sont sécurisées, surtout pour les enfants qui pourraient jouer avec l'appareil.
22. Lorsque l'appareil est en cours d'utilisation, les éléments chauffants et certaines parties de la porte du four deviennent extrêmement chauds. Assurez-vous de ne pas les toucher et de tenir les enfants à l'écart.
23. Si vous utilisez le câble d'alimentation pour une phase unique, la section minimale est de 6 mm^2. Pour trois phases, la section minimale est de 2,5 mm^2. Catégorie du cordon d'alimentation: H07RN-F ou H05RR-F.
24. L'appareil que vous avez acheté peut être légèrement différent de celui illustré dans ce manuel. Veuillez vous référer aux informations relatives au modèle que vous possédez.
25. Ne pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs métalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four/ le verre des couvercles à charnières de la table de cuisson (le cas échéant), ce qui pourrait érafler la surface et entraîner l’éclatement du verre.

26. Tout déversement doit être retiré du couvercle avant de l'ouvrir et la surface de la table de cuisson doit être laissée à refroidir avant de refermer le couvercle.
27. Ne pas utiliser d’appareil de nettoyage à la vapeur.
28. AVERTISSEMENT:Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.
29. AVERTISSEMENT:Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque de choc électrique.
30. L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.
31. ATTENTION: Le processus de cuisson doit être surveillé. Un processus de cuisson court doit être surveillé sans interruption.
32. MISE EN GARDE: Si la surface est fêlée, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter un risque de choc électrique.
33. Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Il convient de faire attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
34. AVERTISSEMENT:L'appareil et ses partiesaccessibles deviennent chauds pendant'utilisation.Il convient d'éviter de toucher leséléments chauffants.
35. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à distance, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

36. Il convient de ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur le plan de cuisson, car ils peuvent devenir chauds.
37. Après utilisation, éteignez l'élément de la table de cuisson à l'aide de sa commande et ne vous fiez pas au détecteur de casserole.
38. MISE EN GARDE: S'assurer que l'appareil est déconnecté de l'alimentation avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.
39. L’appareil n’est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d’une minuterie externe ou d’un système de commande à distance séparé.
40. AVERTISSEMENT: Laisser cuire des aliments sans surveillance sur une table de cuisson en utilisant des matières grasses ou de l'huile peut être dangereux et déclencher un incendie.
41. NE JAMAIS tenter d'éteindre un incendie avec de l'eau, mais arrêter l'appareil puis couvrir les flammes, par exemple, avec un couvercle ou une couverture antifeu.
42. AVERTISSEMENT: Utiliser uniquement des dispositifs de protection de tables de cuisson conçus par le fabricant de l’appareil de cuisson ou spécifiés par le fabricant de l’appareil dans les instructions d’utilisation comme étant appropriés ou des dispositifs de protection de tables de cuisson intégrés dans l’appareil. L’utilisation de dispositifs de protection inappropriés peut provoquer des accidents.

43. La cuisinière ne doit pas être placée sur une base.
44. MISE EN GARDE: Ce dispositif de stabilisation doit être mis en place pour éviter le basculement de l’appareil. Voir la notice d’installation.
45. Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d’installation.
46. Les détails concernant l'installation correcte des étagères se trouvent dans la section 《Product installation》

Symbole IEC 60417-6059 (2011-05) Attention, risque de basculement.

Symbole IEC 60417-6060 (2011-05) Fixations anti-basculement

Informations de sécurité

VEUILLEZ LIRE LES PRÉCAUTIONS CI-DESSOUS AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL.

Toujours

1. Éteignez les commandes une fois la cuisson terminée et lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
2. Reculez lorsque vous ouvrez une porte de four pour permettre à toute accumulation de vapeur ou de chaleur de se disperser.
3. Utilisez des gants de four de bonne qualité et secs pour retirer les articles de la grille du four.
4. Placez les casseroles au centre de la plaque chauffante et assurez-vous que les poignées sont maintenues à l'écart du bord de la table de cuisson et ne peuvent pas être chauffées par d'autres plaques chauffantes / casseroles.
5. Faites attention pour éviter les brûlures de chaleur / de vapeur lors de l'utilisation des commandes.
6. Coupez l'alimentation électrique avant le nettoyage et laissez l'appareil refroidir.
7. Assurez-vous que les étagères sont dans la bonne position avant d'allumer le four.
8. En ce qui concerne r la façon d’installer correctement les étagères, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
9. Gardez l'appareil propre, car l'accumulation de graisse ou de matières grasses provenant de la cuisson peut provoquer un incendie.

10. Suivez les principes de base de la manipulation des aliments et de l'hygiène pour éviter la possibilité de croissance bactérienne.
11. Gardez les fentes de ventilation dégagées de tout obstacle.
12. Consultez un ingénieur de maintenance qualifié pour l'entretien.
13. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four, car pendant l'utilisation, le four devient chaud.

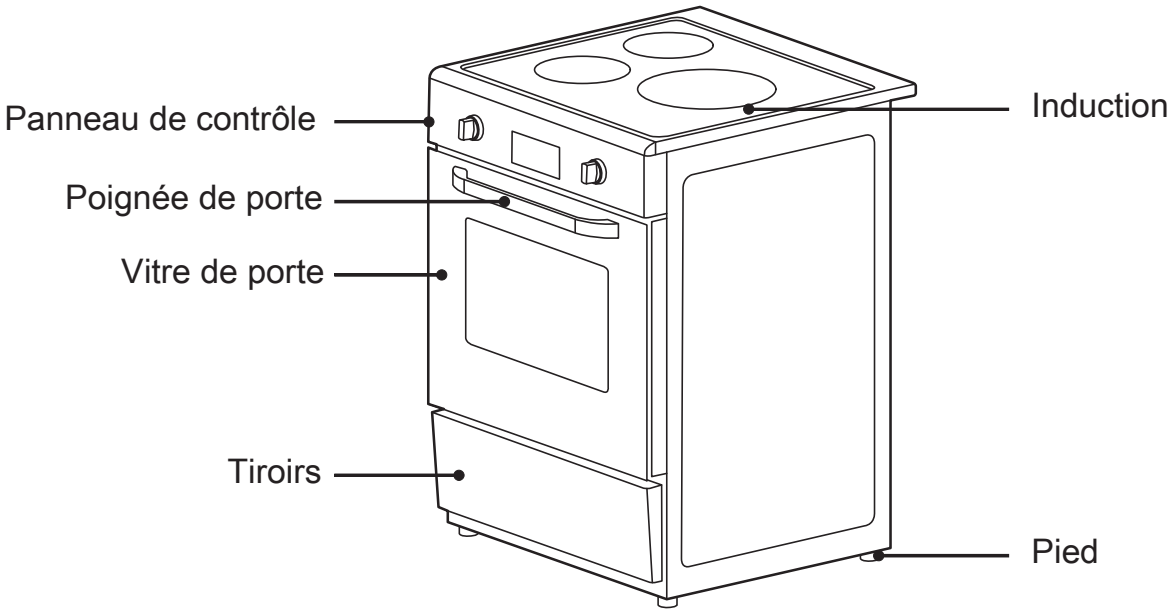
Jamais

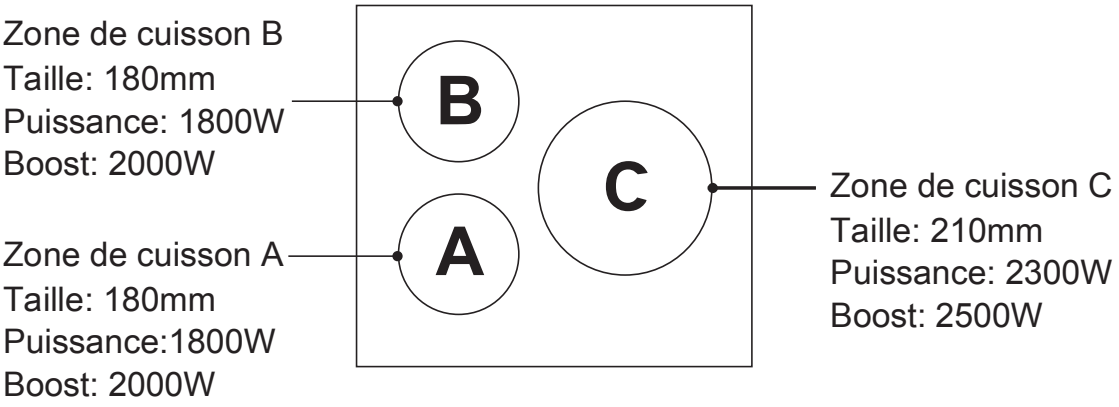
1. Ne tapissez jamais l'intérieur du four de papier d'aluminium car cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.
2. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance à proximité d'un appareil de cuisson car toutes les surfaces seront chaudes pendant et après son utilisation.
3. Ne permettez pas aux enfants ou aux personnes qui ne sont pas familières avec l'appareil de l'utiliser sans surveillance.
4. Ne laissez jamais personne s'asseoir ou se tenir sur une partie de l'appareil.
5. Ne rangez jamais d'objets au-dessus de l'appareil que les enfants pourraient essayer d'atteindre.
6. Ne laissez jamais rien sur la surface de la table de cuisson lorsque vous n'êtes pas présent et que vous ne l'utilisez pas.
7. Ne retirez jamais les grilles du four lorsque le four est chaud.

8. Ne chauffez jamais des contenants alimentaires non ouverts car la pression peut augmenter, provoquant l'éclatement du conteneur.
9. Ne jamais stocker de produits chimiques/aliments, contenants sous pression dans ou sur l'appareil ou dans des armoires immédiatement au-dessus ou à côté de l'appareil.
10. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou près de la table de cuisson.
11. Ne remplissez jamais une poêle à frire profonde à plus de 1/3 d'huile ou n'utilisez pas de couvercle.

Aperçu du produit

Produit

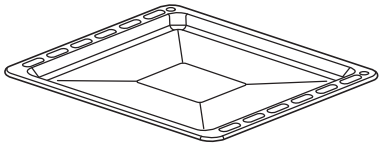




Accessoires

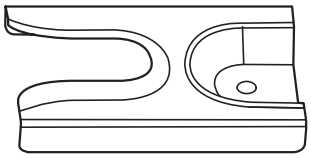
Grille de cuisson

Cuisson des aliments ou placement de récipients résistants à la chaleur

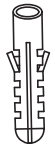


Plaque de cuisson

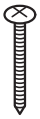
Cuisson des aliments ou réception des restes alimentaires



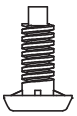
Barre anti-basculement



Broche

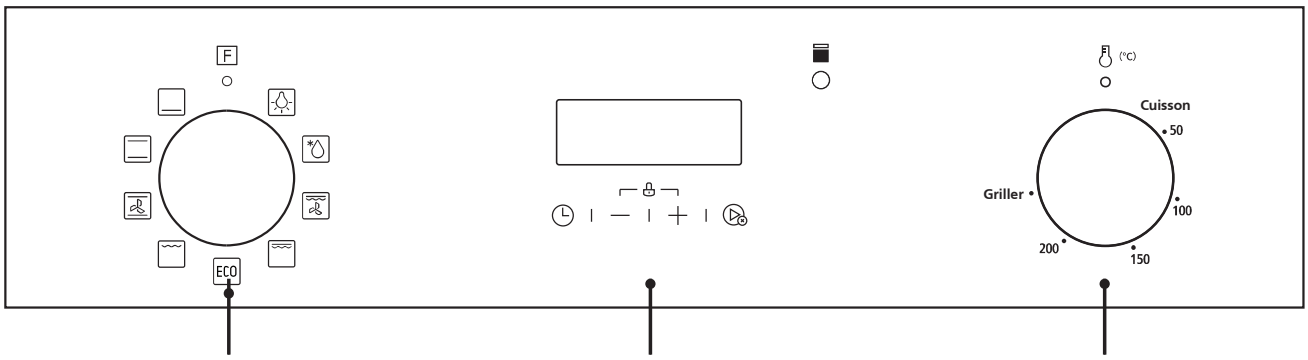


Vis de fixation



Pied de la cuisinière x 4pcs

Panneau de contrôle du four



Bouton de fonction du four | Minuteur | Bouton de température du four

Le voyant est allumé,indiquant que le four est en état de fonctionnement.

Fonction	Introduction de la fonction
Lamp	Le processus de cuisson peut être observé dans des conditions éclairées. Sauf la fonction ECO.
Décongeler	La circulation de l'air à température ambiante permet un décongélation plus rapide des aliments congelés (sans utilisation de chaleur).
Double gril avec ventilateur	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec le ventilateur.
Double grill	L'élément chauffant radiant et l'élément chauffant supérieur fonctionnent.
Gril simple	L'élément de grill intérieur s'allume et s'éteint pour maintenir la température Peut être utilisé pour griller une petite quantité de nourriture.
Convection + ventilateur	La combinaison du ventilateur et des éléments chauffants supérieur et inférieur fournit une pénétration de chaleur et de coloration plus uniforme, principalement pour la cuisson de la viande.
Conventionnel	Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent ensemble pour une cuisson par convection.
Chauffage inférieur	Le chauffage est assuré par des tuyaux chauffants au bas du four. Principalement utilisé pour maintenir au chaud et colorer les aliments.
ÉCO	Pour une cuisson économe en énergie. Cuisinez de petits aliments minces.

Installation du produit

Installation des pieds

1. Le processus d'installation doit être effectué par au moins deux personnes portant des gants résistants aux rayures.

2. Installer 4 pieds au bas du four.

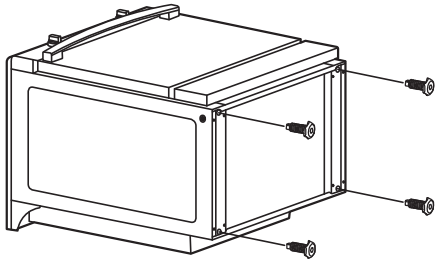
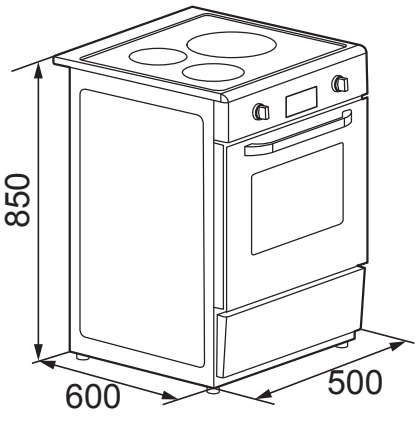
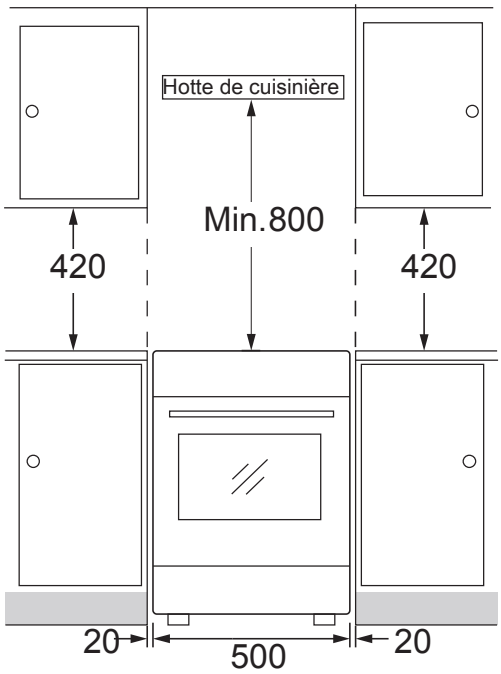


Schéma d'installation

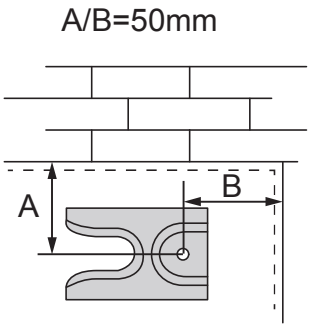
1. Veuillez personnaliser l'armoire selon le schéma de l'armoire.
2. Les dimensions de l'armoire sont en mm.
3. L'épaisseur de la planche de l'armoire est de 20 mm.



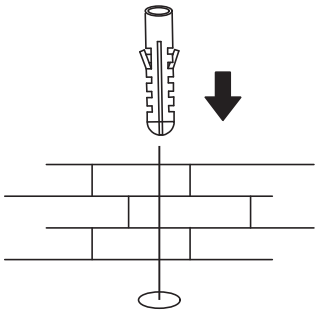


Installation du dispositif anti-basculement

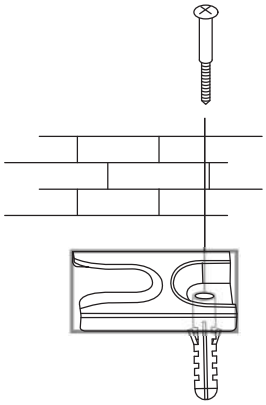
1. Déterminez l'emplacement du trou d'épingle.



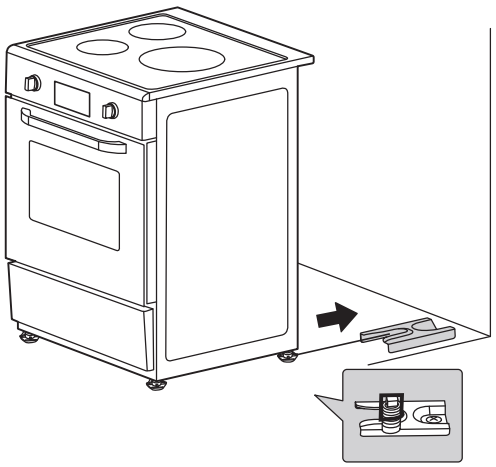
2. Faites un trou approprié dans le sol et insérez la broche.



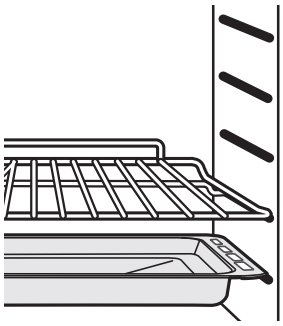
3. Alignez les supports avec les trous de broche et fixez-les avec des vis.



4. Enclenchez les pieds du poêle à l'arrière de l'appareil dans les supports.



MISE EN GARDE RELATIVE AU POSITIONNEMENT DES GRILLES/ PLAQUES:



Pour garantir l'utilisation sécurisée des grilles/plaques du four, il est impératif de les placer correctement entre les rails latéraux. Les grilles et le récipient ne peuvent être utilisés qu’entre le premier et le cinquième niveau.
Les grilles doivent être orientées dans la bonne direction. Cela garantit que les aliments chauds ne s’échappent pas lors du retrait prudent de la grille ou de la plaque.

Instructions d'utilisation

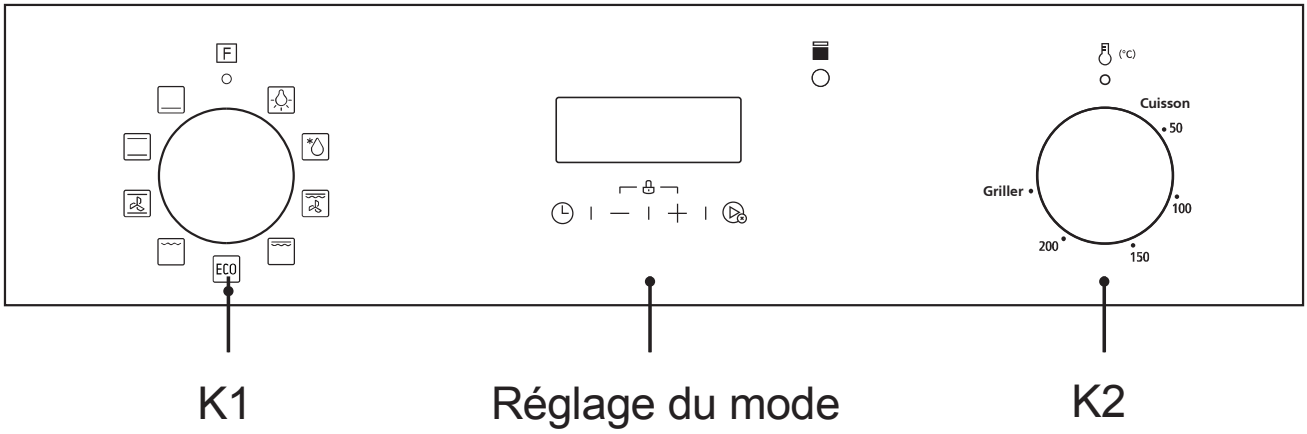
Première utilisation

1. Pour éviter les incendies, retirez toutes les protections d'expédition et assurez-vous qu'il n'y a pas d'articles d'emballage résiduels (par ex. mousse, carton, etc.) dans la cavité du four.
2. Nettoyez la cavité du four et les accessoires avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.
3. Ouvrez les fenêtres de la cuisine et les hottes de cuisinière pour maintenir une ventilation élevée.
4. Ne laissez pas les enfants ou les animaux domestiques dans la cuisine et fermez les portes des pièces adjacentes.
5. Après avoir branché l'alimentation, activez le mode four, le temps et la température dans le tableau ci-dessous pour éliminer les odeurs dans la cavité.
6. Après la première utilisation, veuillez ouvrir la porte du four à un petit angle et attendre que le refroidissement soit complet.

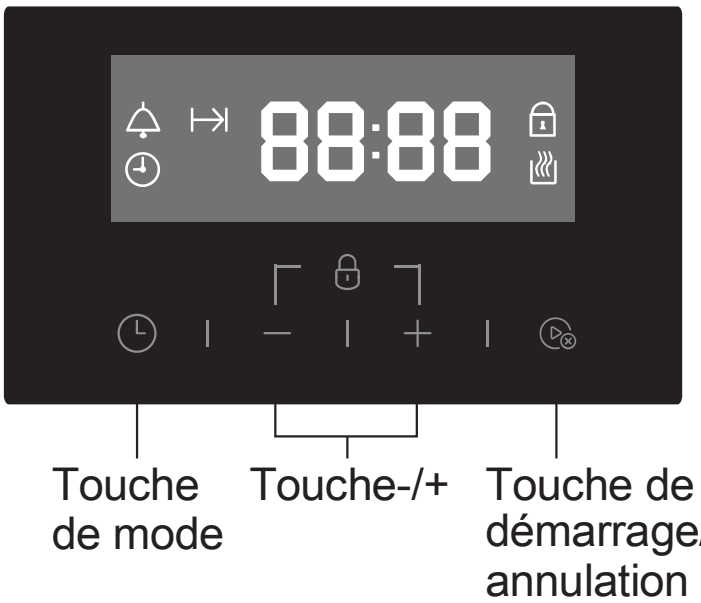
Mode Four	Température	Temps
Conventionnel	Gril	0,5-1 heure

Étapes de fonctionnement du four

1. Tournez le bouton K1 pour sélectionner la fonction du four.
2. Tournez le bouton K2 pour ajuster la température.
3. Réglage du mode.
4. Lorsque la cuisson est terminée, tournez tous les boutons en position éteinte.



Écran d'affichage



Appuyez sur cette touche pour sélectionner le mode.

−/+ Réglage de l'heure

Dans l'interface d'affichage de l'horloge, appuyez une fois pour démarrer le mode manuel, puis appuyez une fois pour annuler le mode manuel. Dans l'interface de réglage, appuyez une fois pour confirmer le réglage et revenir à l'interface d'affichage de l'horloge.

Appuyez sur les touches "+" et "-" en même temps pendant 3 secondes pour entrer ou sortir de l'état de verrouillage enfantin.

|→| Icône de temps de cuisson

Icône de réveil

Icône de l'heure actuelle

Lorsque cette icône s'allume, cela signifie que cela signifie que on peut tourner le bouton K1 pour le chauffage.

Réglage du mode

Lorsque l'alimentation est connectée,"0:00" s'affiche, "" clignote, et appuyez sur n'importe quelle touche pour sortir. En mode veille, appuyez continuellement sur la touche "" pour sélectionner les fonctions : Horloge →Réglage de l'alarme →Réglage de la durée →Réglage de l'horloge →Horloge (*: Par défaut).

REMARQUE

Lorsque la cuisson est terminée, veuillez tourner le bouton à la position d'arrêt.

Réglage de l'horloge

Avant d'utiliser le four, veuillez régler l'horloge.

1. Appuyez sur la touche "🕒" pour sélectionner le "🕒".
2. Appuyez sur la touche "+/-" pour ajuster l'heure, attendez 5 secondes pour confirmer et afficher l'heure actuelle.

REMARQUE

Appuyez et maintenez la touche "+/-" pour ajuster rapidement l'heure.

Réglage de l'alarme

1. Appuyez sur la touche "🕒" pour sélectionner le "🔔".
2. Appuyez sur la touche "+/-" pour ajuster l'heure de l'alarme. Attendez 5 secondes et démarrez le compte à rebours.

REMARQUE

1. Lorsque le compte à rebours affiche "0:00", la sonnerie retentit.
2. Appuyez sur n'importequelle touche pour sortir de la fonction de l'alarme. Pendant le travail, appuyez sur la touche "+/-" pour ajuster l'heure de l'alarme.

Mode manuel

En mode veille ou en état d'alarme, appuyez une fois sur la touche " ", l'icône " " s'allumera, et elle fonctionnera pendant 10 heures par défaut.

REMARQUE

1. Si l'icône " " clignote, appuyez sur n'importe quelle touche, elle restera allumée et se remettra à zéro pour 10 heures.
2. Après être entré en mode manuel, appuyez une fois sur la touche " " pour désactiver le mode manuel et revenir en veille.

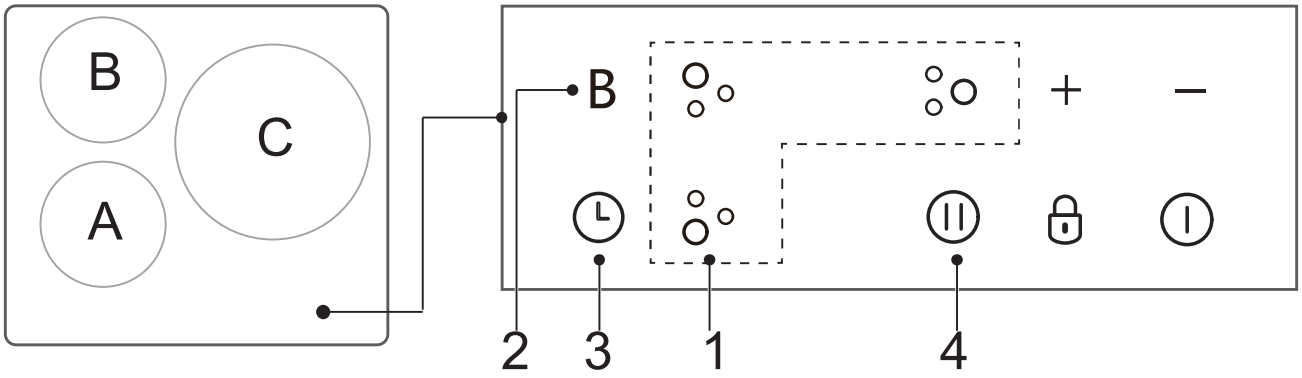
Réglage de la durée/du temps de cuisson

1. En mode veille ou horloge d'alarme ou mode manuel, appuyez sur la touche "" pour sélectionner " |→|".
2. Appuyez sur la touche "+/-" pour ajuster le temps, attendez 5 secondes pour terminer la confirmation, et les icônes " " et "|→|" sont toujours allumées pour démarrer le compte à rebours.

REMARQUE

1. Après la fin du compte à rebours, la sonnerie retentit. Appuyez sur n'importe quelle touche pour annuler la sonnerie.
2. Pendant la cuisson, appuyez sur la touche " " pour interroger et modifier le temps de cuisson.

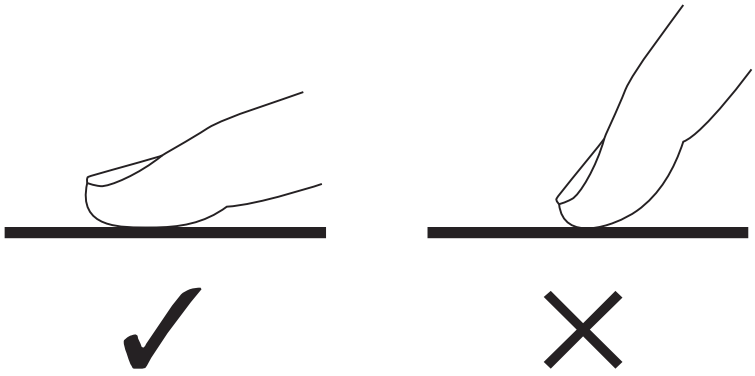
Étapes de fonctionnement de la plaque de cuisson



1. Sélectionnez la zone de chauffage
2. Activez la fonction boost
3. Réglez le temps de chauffage
4. Contrôle de pause

Commandes tactiles

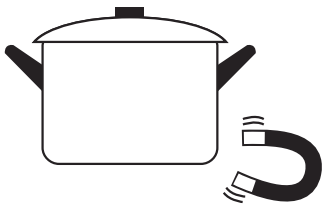
1. Les commandes répondent au toucher, vous n'avez donc pas besoin d'appliquer de pression.
2. Utilisez la pulpe de votre doigt, pas son extrémité.
3. Vous entendrez un bip à chaque fois qu'un toucher est enregistré.
4. Assurez-vous que les commandes sont toujours propres, sèches et qu'aucun objet (par exemple, un ustensile ou un chiffon) ne les recouvre.
   Même un mince film d'eau peut rendre les commandes difficiles à utiliser.



Choisir la bonne batterie de cuisine

⚠1. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine avec une base adaptée à la cuisson par induction. Recherchez le symbole d'induction sur l'emballage ou sur le fond de la casserole.

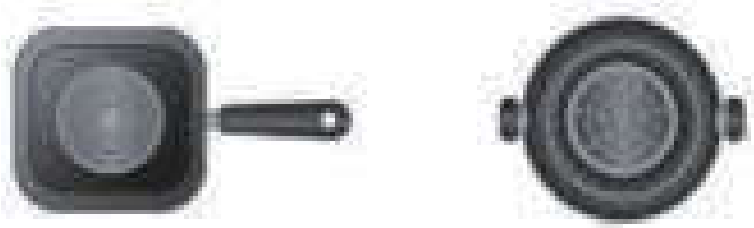
2. Vous pouvez vérifier si vos ustensiles de cuisine sont adaptés en effectuant un test d'aimant. Déplacez un aimant vers la base de la casserole. Si elle est attirée, la casserole convient à l'induction.



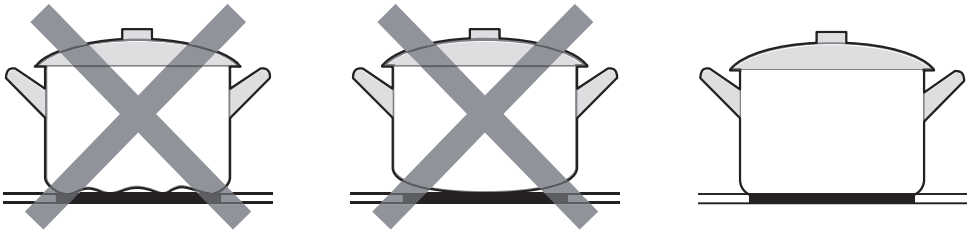
3. Si vous n'avez pas d'aimant:
   - Mettez de l'eau dans la casserole que vous souhaitez vérifier.
   - Si ⊔ ne clignote pas à l'écran et que l'eau chauffe, la casserole convient.

4. Les ustensiles de cuisine fabriqués à partir des matériaux suivants ne conviennent pas : acier inoxydable pur, aluminium ou cuivre sans base magnétique, verre, bois, porcelaine, céramique et faïence.

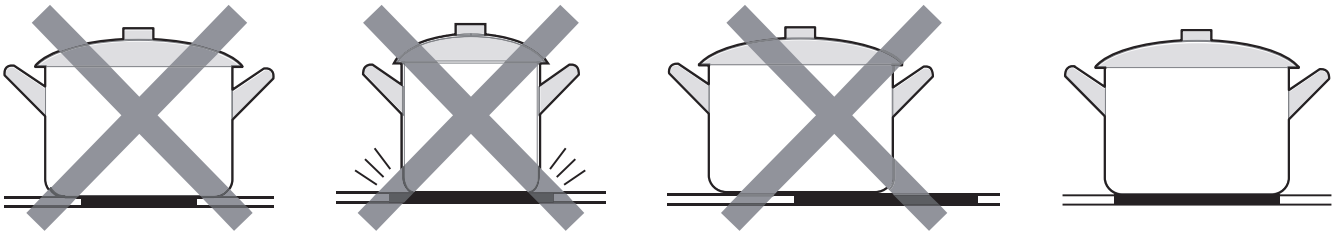
5. Si la partie ferromagnétique ne recouvre que partiellement la base de la casserole, seule la zone ferromagnétique chauffera, le reste de la base peut ne pas chauffer à une température suffisante pour la cuisson.
6. Si la zone ferromagnétique n'est pas homogène, mais présente d'autres matériaux tels que l'aluminium, cela peut affecter le chauffage et la détection de la casserole.
7. Si la base de la casserole est similaire aux images ci-dessous, la casserole peut ne pas être détectée.



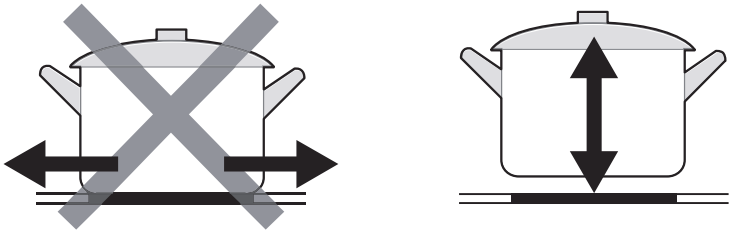
8. N'utilisez pas de batterie de cuisine avec des bords dentelés ou une base incurvée.



9. Assurez-vous que la base de votre poêle est lisse, est assise à plat contre le verre, et est de la même taille que la zone de cuisson. Utilisez des pans dont le diamètre est aussi grand que le graphique de la zone sélectionnée. En utilisant un pot, une énergie légèrement plus grande sera utilisée à son efficacité maximale. Si vous utilisez un pot plus petit, l'efficacité pourrait être moindre que prévu. Toujours centrer votre poêle sur la zone de cuisson.



10. Soulevez toujours les casseroles de la plaque à induction - ne les faites pas glisser, sinon elles pourraient rayer le verre.



Dimension de la casserole

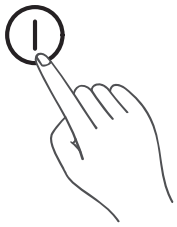
Les zones de cuisson sont, dans une certaine limite, automatiquement adaptées au diamètre de la casserole. Cependant, le fond de cette casserole doit avoir un diamètre minimum selon la zone de cuisson correspondante. Pour obtenir la meilleure efficacité de votre plaque de cuisson, veuillez placer la casserole au centre de la zone de cuisson.

Zone de cuisson	Le diamètre de base des ustensiles de cuisson à induction	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
210mm	160	210

Comment utiliser

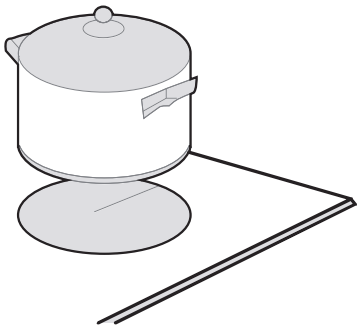
1. Commencer la cuisson

1. Appuyez sur le contrôle ON/OFF. Après la mise sous tension, le buzzer émet un bip, tous les affichages affichent “–” ou “ – –”, indiquant que la plaque à induction est entrée en mode veille.



2.Placez une casserole adaptée sur la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser.

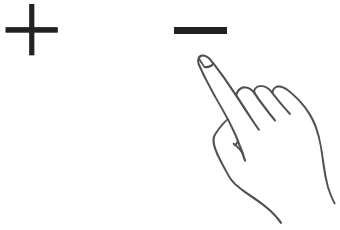
- Assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de la zone de cuisson sont propres et secs.



3. En touchant le contrôle de sélection de la zone de chauffage, un indicateur à côté de la touche clignotera.

4.Sélectionnez un réglage de chaleur en touchant le contrôle “-” ou “+”.

- Si vous ne choisissez pas un réglage de chaleur dans un délai d'1 minute, la plaque à induction passera automatiquement en mode veille. Vous devrez recommencer à l'étape 1.
- Vous pouvez modifier le réglage de chaleur à tout moment pendant la cuisson



Si l'affichage clignote ≥ U ≤ alternativement avec le réglage de la chaleur

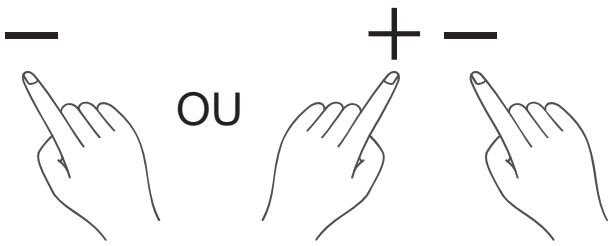
Cela signifie que :
1. vous n'avez pas placé de casserole sur la bonne zone de cuisson ou,
2. la casserole que vous utilisez n'est pas adaptée à la cuisson par induction ou,
3. la casserole est trop petite ou n'est pas correctement centrée sur la zone de cuisson.

Aucun chauffage ne se produit à moins qu'il n'y ait une casserole adaptée sur la zone de cuisson. L'affichage "≥ U ≤" disparaîtra automatiquement après 1 minute si aucune casserole adaptée n'est placée dessus.

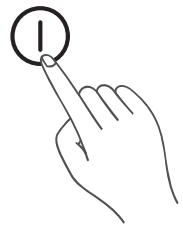
2. Finir la cuisson

1. Toucher le contrôle de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez basculer offi.

2. Éteignez la zone de cuisson offi en faisant défiler jusqu'à "0" ou en touchant ensemble les commandes "-" et " +". Assurez-vous que l'affichage affiche "



3. Éteignez toute la table de cuisson en touchant le contrôle ON/OFF.

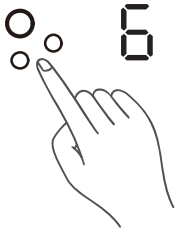


4. Attention aux surfaces chaudes H indiquera quelle zone de cuisson est chaude au toucher. Il disparaîtra lorsque la surface aura refroidi à une température sûre.Il peut également être utilisé comme fonction d'économie d'énergie si vous souhaitez chauffer d'autres casseroles, utilisez la plaque chauffante qui est encore chaude.

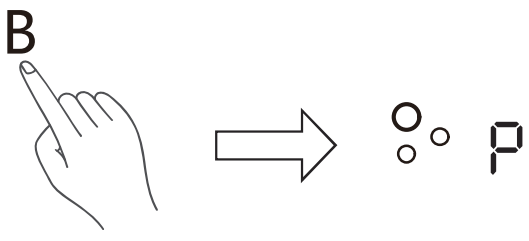
3. En utilisant la fonction Boost

Activer la fonction boost

1. En touchant le contrôle de sélection de la zone de chauffage.

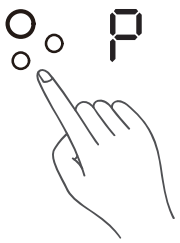


2. En touchant le contrôle "Boost", l'indicateur de zone affiche “P” et la puissance atteint le maximum.

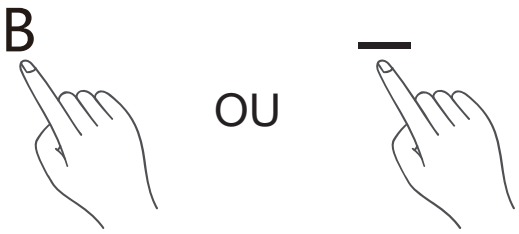


Annuler la fonction Boost

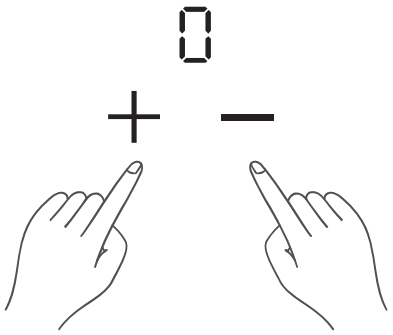
1. En touchant le contrôle de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez annuler la fonction boost.



2. Toucher la commande "Boost" ou le bouton “-” pour annuler la fonction Boost, puis la zone de cuisson reviendra à son réglage d'origine.



3. Toucher ensemble les commandes “-” et “+”. L'interrupteur de la zone de cuisson s'éteint et la fonction boost s'annule automatiquement.



REMARQUE:

1.La fonction peut fonctionner dans n'importe quelle zone de cuisson.
2.La zone de cuisson revient à son réglage d'origine après 5 minutes.
3.Si le réglage de chaleur d'origine est égal à 0, il reviendra à 9 après 5 minutes.
4.Lorsque la fonction boost de la 1ère zone de cuisson est activée, le niveau de puissance de la 2ème zone de cuisson est automatiquement limité pour éviter la surcharge. Et vice versa.

4. Verrouillage des commandes

1. Vous pouvez verrouiller les commandes pour éviter une utilisation involontaire (par exemple, les enfants allument accidentellement les zones de cuisson).
2. Lorsque les commandes sont verrouillées, toutes les commandes sauf le contrôle ON/OFF sont désactivées.

Pour verrouiller les commandes	
Appuyez et maintenez enfoncé le contrôle de verrouillage pendant un moment	L'indicateur de minuterie affichera “Lo”
Pour déverrouiller les commandes	
Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de verrouillage pendant un certain temps.	

⚠Lorsque la table de cuisson est en mode verrouillage, tous les contrôles sont désactivés sauf le ON/OFF ⏻ , vous pouvez toujours allumer la table de cuisson à induction en cas d'urgence avec le contrôle ON/OFF ⏻ , mais vous devez d'abord déverrouiller la table dans l'opération suivante.

5. Mode Pause

1. Vous pouvez mettre en pause le chauffage au lieu d'éteindre la plaque.
2. Lors de l'entrée en mode Pause, toutes les commandes sauf la commande ON/OFF ou de verrouillage sont désactivées.

Pour entrer en mode pause	
Appuyez sur le bouton de verrouillage/pause et relâchez	Tous les indicateurs afficheront “ 11“
Pour sortir du mode pause	
Appuyez sur le bouton de verrouillage/pause et relâchez.	

⚠La plaque est en mode pause, toutes les commandes sont désactivées sauf la commande ON/OFF ⏻ ou de verrouillage/pause, vous pouvez toujours éteindre la plaque à induction avec le bouton ON/OFF ⏻ En cas d'urgence, la table de cuisson s'éteindra après 10 minutes si vous ne quittez pas le mode pause.

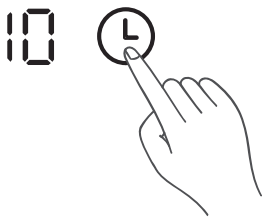
6. Commande de minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie de deux manières différentes :

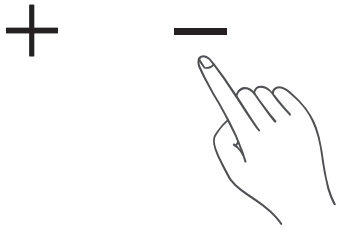
1. Vous pouvez l'utiliser comme minuteur. Dans ce cas, la minuterie n'éteindra aucune zone de cuisson lorsque le temps défini est écoulé.
2. Vous pouvez la régler pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson après la fin du temps défini. La minuterie est réglable jusqu'à 99 min.

Si vous ne sélectionnez aucune zone de cuisson

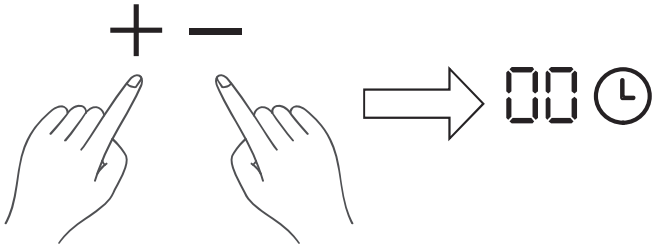
1. Assurez-vous que la table de cuisson est allumée.
   Remarque : vous pouvez utiliser le minuteur au moins une zone doit être active.
   Touchez les commandes du minuteur. Le témoin du minuteur commencera à clignoter et "10" s'affichera sur l'écran du minuteur.



2. Réglez l'heure en touchant la commande "-" ou "+" du minuteur.
   Astuce : Touchez une fois la commande "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter d'1 minute.
   Maintenez enfoncée la commande "-" ou "+" du minuteur pour diminuer ou augmenter de 10 minutes.

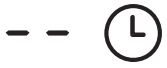


3. En touchant ensemble les commandes "-" et "+", le minuteur est annulé et "00" s' affiche sur l'écran du minuteur.



4. Lorsque l'heure est réglée, elle commencera à décompter immédiatement. L'affichage affichera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.

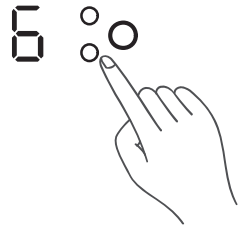
5. La sonnerie retentira pendant 30 secondes et l' indicateur de minuterie affichera “- -” lorsque le temps de réglage sera écoulé.



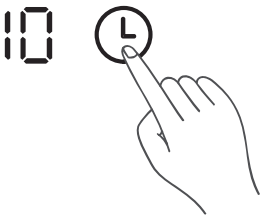
Réglage de la minuterie pour éteindre une ou plusieurs zones de cuisson

Réglez une zone

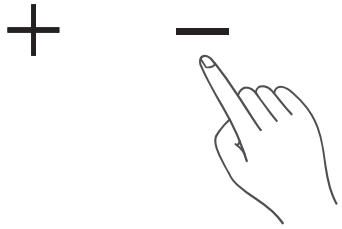
1. Toucher la commande de sélection de la zone de chauffage pour laquelle vous souhaitez régler la minuterie.



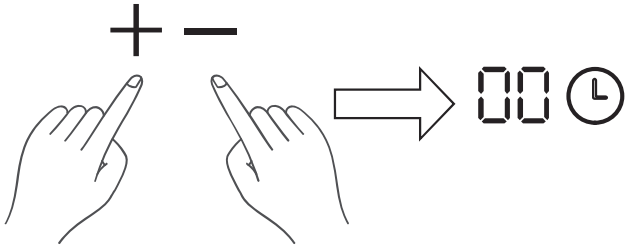
2. En peu de temps, touchez la commande de minuterie, l'indicateur de rappel commencera à clignoter et “10” s'affichera sur l'affichage de la minuterie



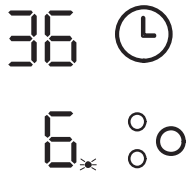
3. Réglez l'heure en touchant la commande “-” ou “+” de la minuterie Astuce : Toucher une fois la commande “-” ou “+” de la minuterie diminuera ou augmentera de 1 minute. Appuyer et maintenir enfoncée la commande “-” ou “+” de la minuterie diminuera ou augmentera de 10 minutes.



4. En touchant ensemble les commandes "-" et "+", le minuteur est annulé et "00" s' affiche sur l'écran du minuteur.

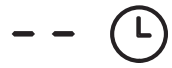


5. Lorsque l'heure est réglée, elle commencera à décompter immédiatement. L'affichage affichera le temps restant et l'indicateur de minuterie clignotera pendant 5 secondes.
   NOTE: Le point rouge à côté de l'indicateur de niveau de puissance s'allumera pour indiquer que la zone est sélectionnée.



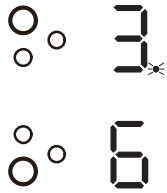
⚠Les autres zones de cuisson continueront de fonctionner si elles ont été préalablement allumées. Les images ci-dessus sont uniquement à titre de référence, et le produit final prévaudra.

6. Lorsque le minuteur de cuisson expire, la zone de cuisson correspondante s'éteindra automatiquement



Configurer plus de zones

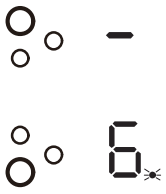
1. Les étapes pour configurer plus de zones sont similaires aux étapes de configuration d'une zone ; Lorsque vous réglez l'heure pour plusieurs zones de cuisson simultanément, les points décimaux des zones de cuisson concernées s'allument. L'affichage des minutes montre le minuteur min. Le point de la zone correspondante clignote.
   Comme indiqué ci-dessous :

 (réglé à 15 minutes)

 (réglé à 45 minutes)

2. Une fois que le minuteur de compte à rebours expire, la zone correspondante s'éteindra. Ensuite, il affichera le nouveau minuteur min et le point de la zone correspondante clignotera. Comme indiqué à droite :

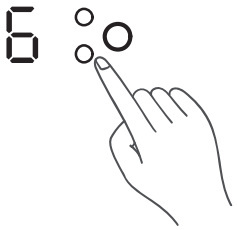
(réglé à 30 minutes)



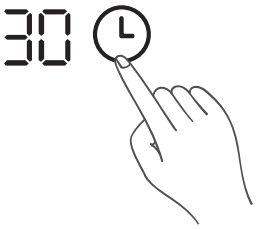
Appuyez sur la commande de sélection de la zone de chauffage, le minuteur correspondant s'affichera dans l'indicateur de minuteur.

Annuler le minuteur

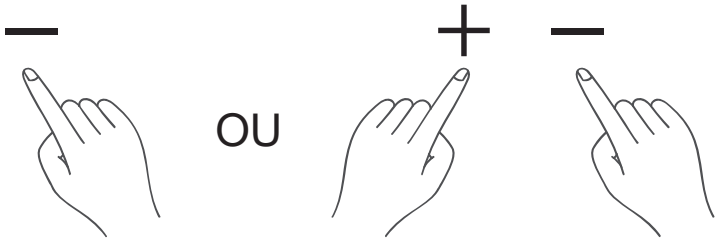
1. En touchant la commande de sélection de la zone de chauffage que vous souhaitez annuler le minuteur.



2. En touchant la commande du minuteur, le témoin clignote.



3. En touchant la commande “-” ou “-” et “+” ensemble pour régler le minuteur sur “00 ”, le minuteur est annulé.



7. Temps de travail par défaut

L'arrêt automatique est une fonction de protection de sécurité pour votre plaque à induction. Elle s'éteint automatiquement si jamais vous oubliez d'éteindre votre cuisson. Les temps de travail par défaut pour les différents niveaux de puissance sont indiqués dans le tableau ci-dessous :

Niveau de puissance	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Minuteur de travail par défaut (heure)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

Lorsque la casserole est retirée, la plaque à induction peut arrêter de chauffer immédiatement et la plaque s'éteint automatiquement après 2 minutes.

⚠ Les personnes portant un stimulateur cardiaque doivent consulter leur médecin avant d'utiliser cette unité.

Nettoyage et entretien

Nettoyer

Débrancher l'alimentation avant le nettoyage et l'entretien. Pour assurer la durée de vie du four, il doit être nettoyé régulièrement et en profondeur. Les étapes de nettoyage sont les suivantes :

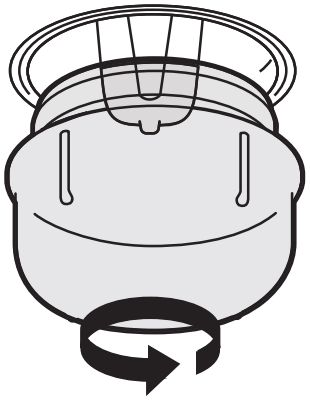
1. Après la cuisson, attendre que le four refroidisse complètement.
2. Retirer les accessoires du four, les rincer à l'eau tiède et les sécher.
3. Nettoyer les débris alimentaires de la chambre du four.
4. Essuyer le four avec un chiffon doux imbibé de détergent, puis avec un chiffon doux sec.

REMARQUE

1. Ne pas utiliser d'outils de nettoyage tranchants, de brosse dure et de produits de nettoyage corrosifs, afin de ne pas endommager le four et ses accessoires.
2. Ne pas utiliser un agent de récurage rugueux ou une spatule métallique tranchante pour nettoyer la vitre de la porte.

Remplacement de la lampe

1. Éteignez et débranchez l'alimentation du four. Assurez-vous que les pièces internes sont froides avant de toucher les pièces internes.
2. Retirez le couvercle de la lampe en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (notez qu'il peut être difficile), remplacez l'ampoule par une nouvelle du même type.
3. Insérez la nouvelle ampoule, qui doit être résistante à 300°C. Pour les ampoules de remplacement, contactez votre centre de service local.
4. Remettez en place le couvercle.
5. En cas de doute, consultez un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.



Avertissement:

Pour éviter une éventuelle décharge électrique, débranchez l’alimentation électrique et assurez-vous que l’appareil a complètement refroidi avant de remplacer la lampe.
Utilisez uniquement des lampes halogènes type G9, T300°C 25 W/230 V~.

Dépannage

Avant de contacter le centre de service agréé en cas de problèmes lors de l'utilisation de votre cuisinière, vérifiez le problème ci-dessous; il se peut qu'il n'y ait rien de mal avec votre cuisinière.

Problème	Raison possible	Solution
Impossible de démarrer	• L'alimentation n'est pas connectée	• Connectez l'alimentation électrique
	• L'interrupteur principal n'est pas allumé	• Allumez l'interrupteur principal
	• Porte du four non fermée	• Fermer la porte du four
La lampe ne s'allume pas	• Elle est cassée	• Contactez le service après-vente
A une odeur âcre ou de la fumée	• Première utilisation	• Aucun traitement requis
Les aliments ne sont pas cuits	• La température est trop basse	• Utilisez une température plus élevée
	• La portion d'aliments est trop grande	• Cuire les aliments en morceaux plus petits ou prolonger le temps de cuisson.
Aliments brûlés ou inégaux	• La température est réglée trop haut ou le temps de chauffe est trop long	• Ajustez la température de cuisson ou le temps
	• Les aliments sont trop proches du tube de chauffage	• Ajustez les couches de placement d'accessoires

Problème	Raison possible	Solution
E1	• Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique--circuit ouvert	• Vérifiez la connexion ou remplacez le capteur de température de la plaque en céramique
E2	• Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique--court-circuit	
E7	• Défaillance du capteur de température de la plaque en céramique	
C1	• Haute température du capteur de plaque en céramique	• Attendre que la température de la plaque en céramique revienne à la normale. • Appuyez sur le bouton “ON/OFF” pour redémarrer l'unité.
E3	• Défaillance du capteur de température de l'IGBT--circuit ouvert	• Remplacez la carte d'alimentation
E4	• Défaillance du capteur de température de l'IGBT--court-circuit	
C2	• Haute température de l'IGBT	• Attendre que la température de l'IGBT revienne à la normale. • Appuyez sur le bouton “ON/OFF” pour redémarrer l'unité. • Vérifiez si le ventilateur fonctionne correctement; • Si ce n'est pas le cas, remplacez le ventilateur.
EL	• La tension d'alimentation est inférieure à la tension nominale	• Veuillez vérifier si l'alimentation estnormale. • Mettez sous tension une fois que l'alimentation est normale.
EH	• La tension d'alimentation est supérieure à la tension nominale	
EU	• Erreur de communication	• Réinsérez la connexion entre la carte d'affichage et la carte d'alimentation. • Remplacez la carte d'alimentation ou la carte d'affichage.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Modèle	CI50CX G
Général	
Dimensions extérieures (longueur x largeur x hauteur)	700x540x910mm
Tension/Fréquence	220-240V~ 50Hz
Consommation d'énergie maximale	8.5kW (Four:2.6kW; Induction:5.9/6.1kW)

Informations concernant les fours domestiques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CI50CX G	
Type de four		Four sur pied	
Masse de l'appareil	M	45	kg
Nombre de cavités		1	
Source de chaleur par cavité (électricité ou gaz)		Électricité	
Volume par cavité	V	51	l
Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en mode conventionnel par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0.98	kWh/cycle
Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans une cavité d'un four électrique au cours d'un cycle en chaleur tournante par cavité (énergie électrique finale)	EC cavité électrique	0.71	kWh/cycle
Indice d'efficacité énergétique par cavité	EEI cavité	93.4	
Classe d'efficacité énergétique		A	

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum pour atteindre le mode de faible consommation applicable.

Mode veille	0.8 W
Le temps maximum nécessaire au four pour atteindre automatiquement le mode ou la condition de faible puissance applicable	20 minutes

2.2. Plaques de cuisson domestiques

2.2.1. Plaques de cuisson domestiques électriques

Informations concernant les plaques de cuisson domestiques électriques

	Symbole	Valeur	Unité
Identification du modèle		CI50CX G	
Type de plaque		Électrique	
Nombre de zones et/ou aires de cuisson		3	
Technologie de chauffage (zones et aires de cuisson par induction, zones de cuisson conventionnelle, plaques électriques)		zones et aires de cuisson par induction	
Pour les zones ou aires de cuisson circulaires : diamètre de la surface utile par zone de cuisson électrique, arrondi aux 5 mm les plus proches	ø	Linksachter: 18 Linksvoor: 18 Recht: 21	cm
Consommation d'énergie par zone ou aire de cuisson calculée par kg	EC cuisson électrique	Linksachter: 183.23 Linksvoor: 184.68 Recht: 194.71	Wh/kg
Consommation d'énergie de la plaque de cuisson, calculée par kg	EC plaque électrique	187.5	Wh/kg

Enlèvement des appareils ménagers usagés

La directive européenne 2012/19/UE surles déchets d'équipements électriques etélectroniques (DEEE) exige que lesappareils ménagers usagés ne soient pas appareils ménagers usagés ne soient pasjetés dans le ‘ux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés sépa-rément aÿn d'optimiser le taux de valorisation et derecyclage des matériaux qui les composent, et deréduire l'impact sur la santé humaine et sur l'envi-ronnement. Le symbole de la poubelle barrée estapposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.

CE

SAV - Garantie

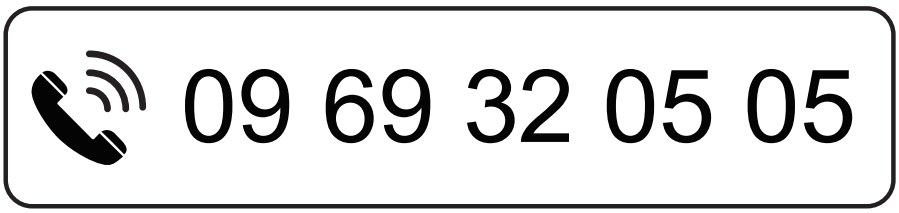
Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de cet appareil qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans ce manuel.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

Achat de l'appareil dans un magasin Conforama :

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante :

https://sav-client.conforama.fr /



du lundi au samedi de 8h30 à 19h00
Prix d'un appel local

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.conforama.fr

Achat de l’appareil dans un magasin BUT :

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le :

du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et
le samedi de 09h00 à 18h00
Prix d’un appel local

Retrouvez également cette notice d’utilisation sur notre site internet : www.but.fr

INSTRUCTION MANUAL

Thank you to have chosen the FAR quality. This product has been created by our professional team and according to the European regulation. For a better use of your new device, we recommend you to read carefully this user manual and keep it for record.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY INSTRUCTIONS EN-3
PRODUCT OVERVIEW EN-12
OVEN CONTROL PANEL EN-14
PRODUCT INSTALLATION EN-15
OPERATION INSTRUCTIONS EN-18
CLEANING AND MAINTENANCE EN-37
TROUBLESHOOTING.....EN-39
TECHNICAL SPECIFICATIONS.....EN-41
ENERGY CONSUMPTION.....EN-42
DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE.....EN-43
CUSTOMER SERVICE.....EN-44

Safety instructions

THESE WARNINGS ARE PROVIDED IN THE INTEREST OF SAFETY, PLEASE READ THEM CAREFULLY BEFORE INSTALLING OR USING THE APPLIANCE

- To maintain the EFFICIENCY and SAFETY of this appliance, we commend.
- Call the Service Centers authorized by the store where you buy the cooker.
- Always use original spare parts.

1. This appliance is intended for non-professional use within the home.
2. Before using the appliance, read the instructions in this own-er's manual carefully, since you should find all the instructions you require to ensure safe installation, use and maintenance. Always keep this owner's manual close to hand since you may need to refer to it in the future.
3. After removing the packaging, check that the appliance is not damaged. If you have any doubt, do not use the appliance. Contact your nearest service centre of the store where you buy the appliance. Never leave the packaging components plastic bags foamed polystyrene, nails, etc. within the reach of children since they are a source of potential danger.
4. The appliance must be installed only by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer declines all responsibility for improper installation which may harm persons and animals and damage property.

5. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
6. The electrical safety of this appliance can only be guaranteed if the cooker is correctly and effciently earthed, in compli-ance with current regulations on electrical safety. Always ensure that the earthing is effcient if you have any doubts call in a qualified electrician to check the system. The manu-facturer declines all responsibility for damage resulting from a system which has not been earthed.
7. Check that the electrical capacity of the system and sockets will support the maximum power of the hob, as indicated on the rating label. If you have any doubts call in a qualified tech-nician.
8. When the cooker is first used an odor may be emitted, this will cease after a period of use. When first using the cooker ensure that the room is well ventilated e.g., open a window or use an extractor fan and that persons who may be sensitive to the odor avoid any fumes. It is suggested that any pets be removed from the room until the smell has ceased. This odor is due to temporary finish on oven liners and element sandal so any moisture absorbed by the insulation.

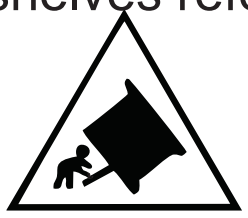
9. Ensure that the appliance is switched off before maintenance by switching off the main switches and turning all knobs to OFF position.
10. The openings and slots used for ventilation and dispersion of heat on the rear and below the control panel must never be covered.
11. The user must not replace the supply cable of this appliance. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its servce agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
12. This appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The manufacturer declines all responsibility for damage resulting from improper and irresponsible use.
13. A number of fundamental rules must be followed when using electrical appliances. The following are of particular impor-tance do not touch the appliance you're your hands or feet are wet do not use the appliance bare footed. Never allow the Mains Cable to be stretched, pulled or damaged if the Cooker is moved for cleaning etc. Do not use the cooker if the Mains Cable is damaged, consult a qualified electrician.
Do not allow the cooker to be used unsupervised by children or persons unfamiliar with it.

14. Always switch off the electrical supply to the cooker and allow it to cool down before carrying out any cleaning opera-tions etc.
15. WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
16. To avoid accidental spillage do not use cookware with uneven or deformed bottoms on the burners or on the electric plates.
17. Special care should be taken when using chip pans etc. in order to avoid splashing or spillage of hot oil. They should not be used unattended since over heated oil may boil over and could also ignite.
18. Parts of this appliance, cooking surfaces, retain heat for con-siderable periods after switching off. Care should, therefore, be taken when touching these areas before they have com-pletely cooled down.
19. Never use flammable liquids such as alcohol or gasoline, etc. near the appliance when it is in use.
20. When using small electrical appliances near the hob, keep the supply cord away from the hot parts.
21. Make sure the knobs are in its “OFF” position when the appli-ance is not in use. Also make all potentially dangerous parts of the appliance, safe, above all for children who could play with the appliance.

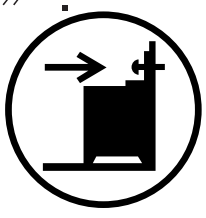
22. When the appliance is in use the heating elements and some parts of the oven door become extremely hot. Make sure you don't touch them and keep children well away.
23. If you use the power cable for single phase, the minimum cross-sectional area is 6mm^2 . For three phases the minimum cross sectional area is 2.5 mm^2 . Category of power cord:H07RN-F or H05RR-F.
24. The appliance that you have bought may be slightly different from the one illustrated in this manual. Please refer to the information related to the model you have.
25. Do not use harsh abrasive cleaner or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
26. Any spillage should be removed from the lid before opening and the hob surface should be allowed to cool before closing the lid.
27. A steam cleaner is not to be used.
28. WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
29. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

30. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.
31. CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
32. WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
33. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
34. WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.
35. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
36. Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
37. After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
38. WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
39. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

40. WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
41. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
42. WARNING: Use only hob guards designed by the manufactur-er of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance.
    The use of inappropri-ate guards can cause accidents.
43. The range must not be placed on a base.
44. WARNING: In order to prevent tipping of the appliance, this stabilising means must be installed. Refer to the instructions for installation.
45. WARNING: Means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules
46. The details indicating the correct installation of the shelves refer to《Product installation》.



Symbol IEC 60417-6059 (2011-05)Caution, possibility of tilting



Symbol IEC 60417-6060 (2011-05)Anti-tip restraints

Safety Information

PLEASE READ THE PRECAUTIONS BELOW BEFORE USING YOUR APPLIANCE.

Always

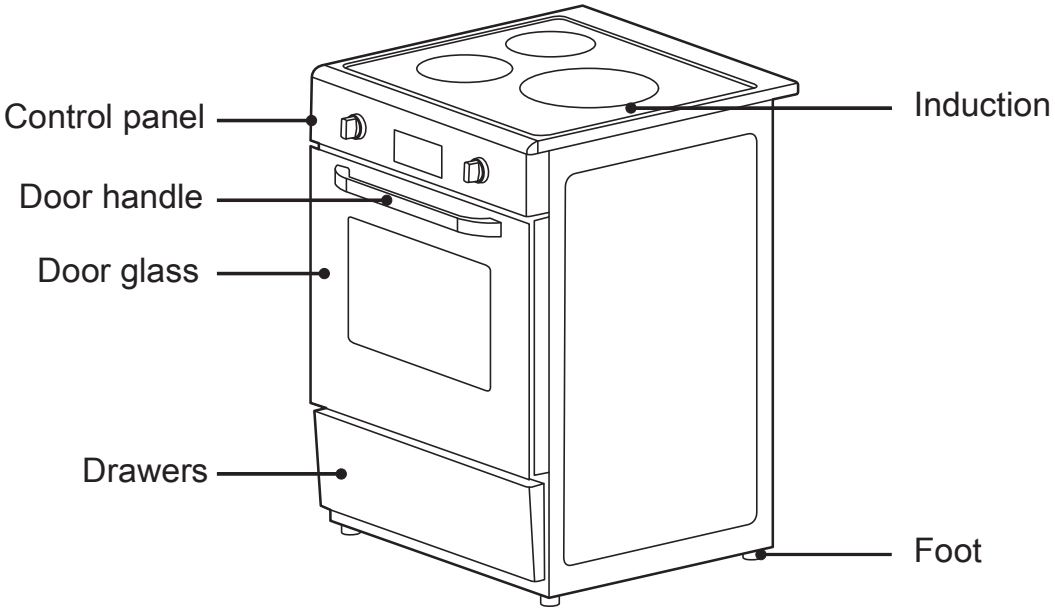
1. Turn controls OFF when you have finished cooking and when not in use.
2. Stand back when opening an oven door to allow any build up of steam or heat to disperse.
3. Use dry good quality oven gloves when removing items from the oven grill.
4. Place pans centrally over the hotplate and makesure handles are kept away from the edge ofthe hob and cannot become heated by other hot plate/ pans.
5. Take care to avoid heat / steam burns when operating the controls.
6. Turn off the electricity supply before cleaning and allow the appliance to be cool.
7. Make sure the shelves are in the correct position before switching on the oven.
8. To find out how to install the shelves correctly, refer to the paragraph below in the instructions.
9. Keep the appliance clean, as a build up of grease or fat from cooking can causea fire.
10. Follow the basic principles of food handling and hygiene to prevent the possibil-ity of bacterial growth.
11. Keep ventilation slots clear of obstructions.
12. Refer servicingtoaqualified appliance service enginee.r.
13. Take care to avoid touching heating elements inside the oven, as during use the oven becomes hot.

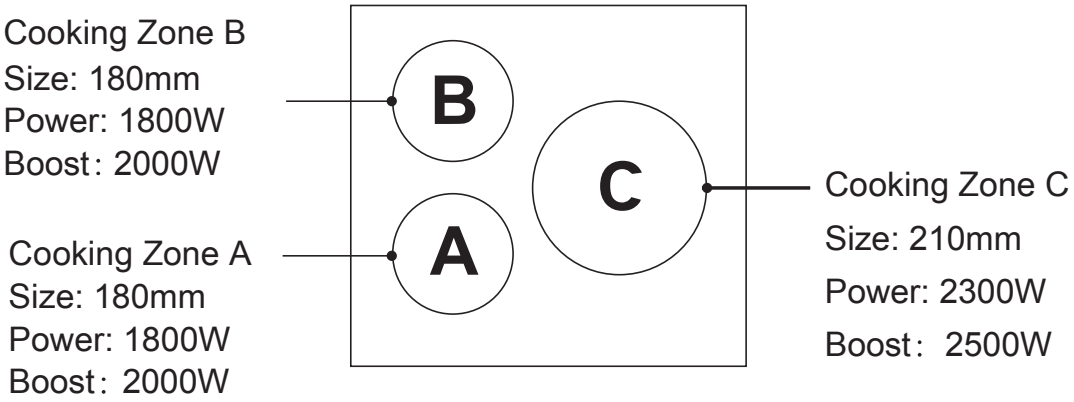
Never

1. Never line the interior of the oven with foil as this may cause the appliance to overheat.
2. Never leave children unsupervised where a cooking appliance is installed as all surfaces will be hot during and after its use.
3. Do not allow children or persons who are not familiar with the appliance to use it without supervision.
4. Never allow anyone to sit or stand on any part of the applianc .e.
5. Never store items above the appliance that children may attempt to reach.
6. Never leave anything on the hob surface when unattended and not in use.
7. Never remove the oven shelves while the oven is hot.
8. Never heat up unopened food containers as pressure can build up causing th container to burst.
9. Never store chemicals/food stuffs ,pressurized container in or on the appliance or in cabinets immediately above or next to the appliance.
10. Never place flammable or plastic items on or near the hob.
11. Never fill a deep fat frying pan more than 1/3 full of oil or usealid.

Product overview

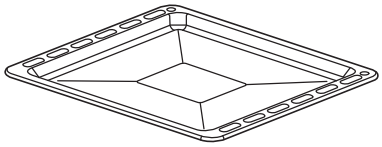
Product



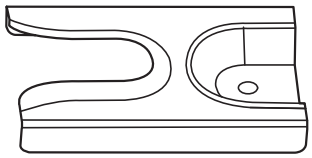


Accessories

Grill rack
Cooking food or placingheat-resistant cookware

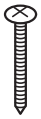


Grill tray
Cooking food or receiving food scraps

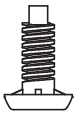


Anti-tilt bracket

Pin

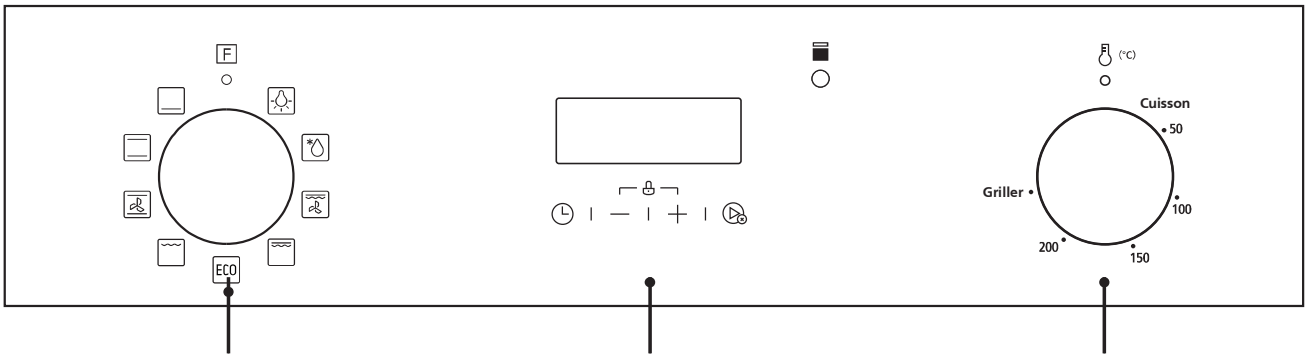


Fixing screws



Stove foot x 4pcs

Oven Control Panel



Oven function knob Timer Oven temperature knob

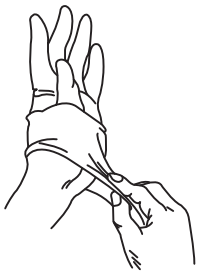
The indicator light is on, indicating that the oven is in working condition.

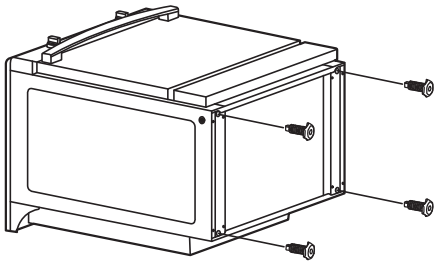
Function	Function introduction
Lamp	The cooking process can be observed under illuminated conditions. Except ECO function.
Defrost	The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food (without the use of any heat).
Double grill with fan	The radiant heating element and top heating element are working with fan.
Double grill	The radiant heating element and top heating element are working.
Single grill	The inner grill element switchs on and off to maintain temperature. . Can be used to grill a small number of food.
Conventional +fan	The combination of fan and the top and bottom heating elements providesmore even heat penetration and coloration, primarily for cooking meat.
Conventional	The top and bottom heating elements work together to provide convectional cooking.
Bottom heating	Heating is provided by heating pipes at the bottom of the oven. Mainly used for keeping warm and the coloring of the food.
ECO	For energy-saving cooking. Cook some small, thin food.

Product installation

Foot installation

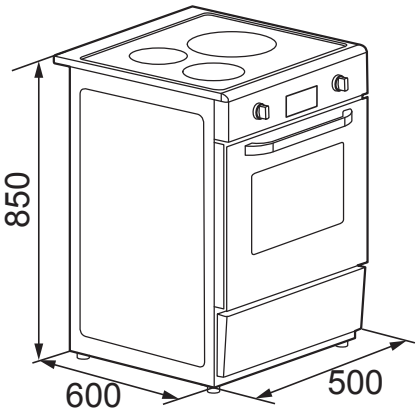
1. The installation process should be done by at least two people wearing scratch-resistant gloves.
2. Install 4 feet to the bottom of the oven.

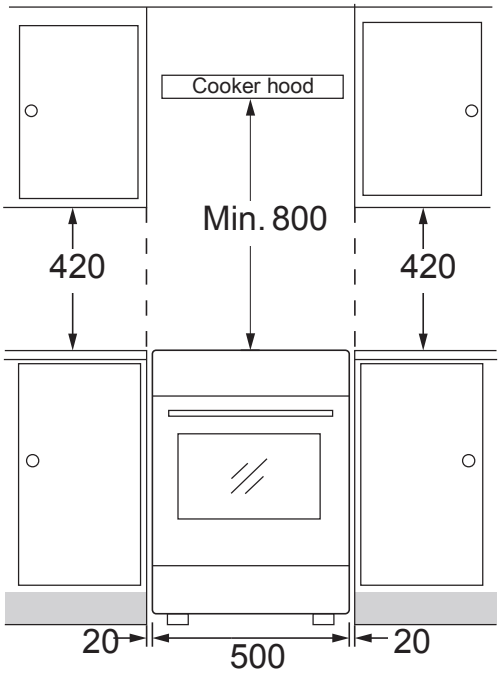




Installation diagram

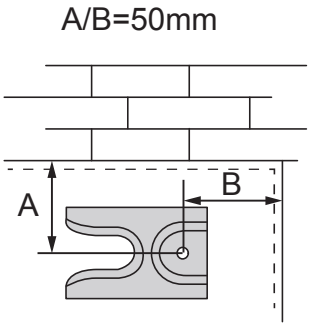
1. Please customize the Cupboard according to the Cupboard diagram.
2. The Cupboard dimension is in mm.
3. The thickness of Cupboard board is 20 mm.



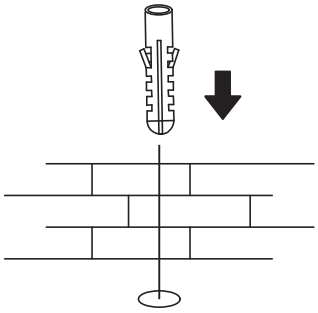


Anti-tipping bracket installation

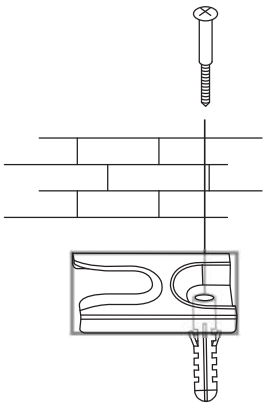
1. Determine the location of the pin hole.



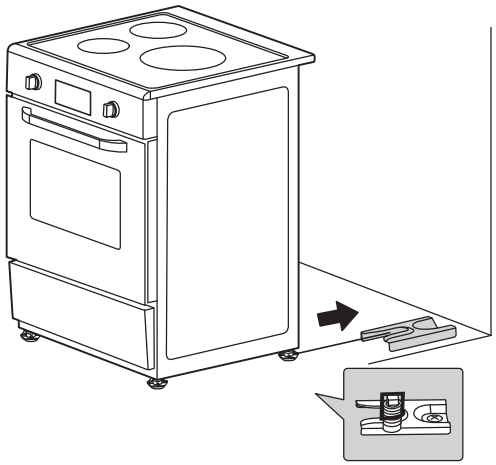
2. Make a suitable hole in the ground and insert the pin.



3. Align the brackets with the pinholes and secure with screws.

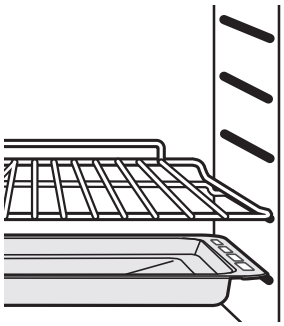


4. Snap the stove feet on the bottom of the appliance into the brackets.



SHELF PLACEMENT

WARNING:



To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative. Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers. The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.

Operation instructions

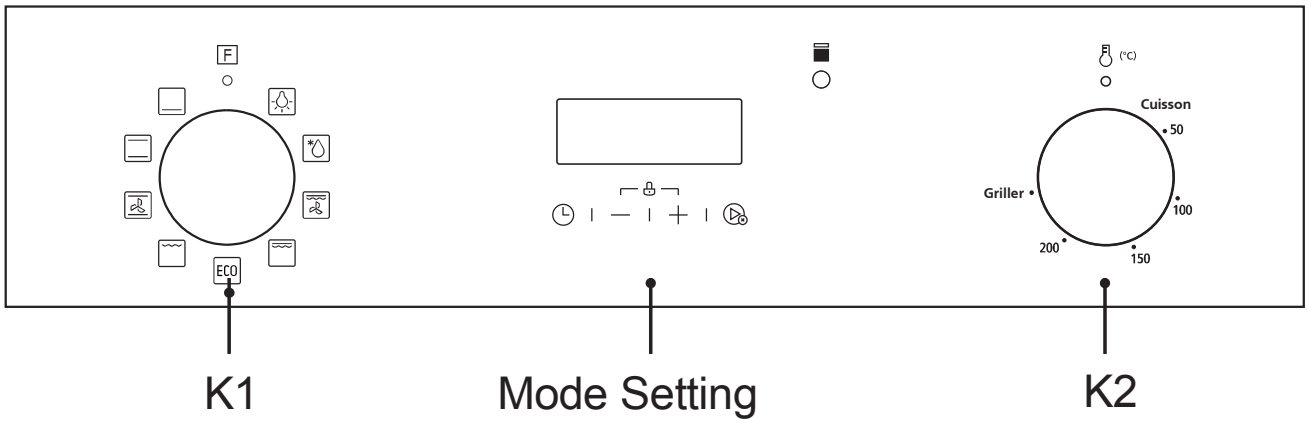
First Use

1. To avoid fire, remove all shipping protection and make sure there are no residual packaging items (eg foam, cardboard, etc.) in the oven cavity.
2. Clean the oven cavity and accessories with soapy water and a soft cloth.
3. Open kitchen windows and cooker hoods to maintain high ventilation.
4. Do not let children or pets into the kitchen and close the doors of adjacent rooms.
5. After connecting the power, activate the oven mode, time, and temperature in the table below to remove odors in the cavity.
6. After the first use, please open the oven door at a small angle and wait for the cooling to complete.

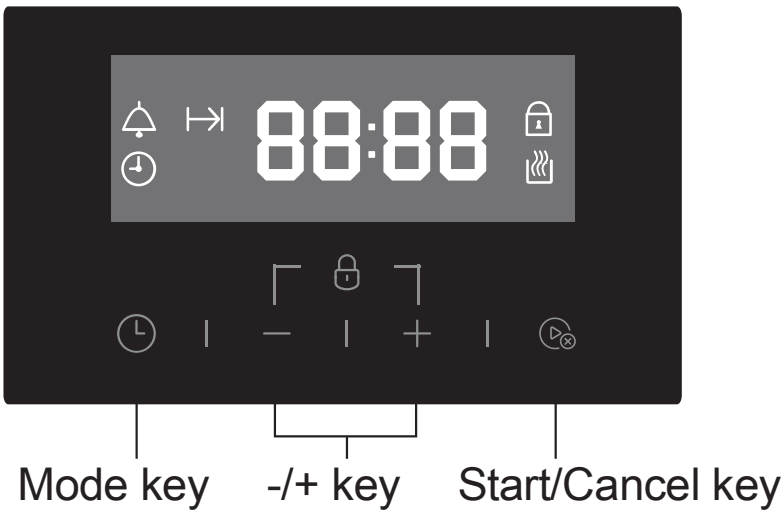
Oven Mode	Temperature	Time
Conventional	Broil	0,5-1 Hour

Oven Operation Steps

1. Turn Knob K1 to select the oven function.
2. Turn knob K2 to adjust the temperature.
3. Mode setting.
4. When cooking is finished, turn all knobs to the off position.



Display screen



Press this key to select the mode.

−/+ Adjusting time.

In the clock display interface, press once to start the manual mode, and then press once to cancel the manual mode.
In the setting interface, press once to confirm the setting and return to the clock display interface.

Press the " + "and " - " keys at the same time for 3 seconds to enter or exit the child lock state.

Cooking time icon

Alarm clock icon

Current time icon

When this icon lights up, it means that the oven can turn the K1 knob for heating.

Mode setting

When the power supply is connected, "0:00" is displayed, "" flashes, and press any key to exit.In standby mode, press the "" key continuously to select functions:
Clock → Alarm clock setting → Duration setting → Clock setting → Clock (*: For default).

NOTE

When cooking is finished, please turn the knob to the off position.

Clock setting

Before using the oven, please complete the clock setting.

1. Press the " " key to select the " ".
2. Press the " +/- " key to adjust the time, wait for 5 seconds to complete the confirmation and display the current time.

NOTE

Press and hold the " +/- " key to quickly adjust the time.

Alarm clock setting

1. Press the " " key to select the " ".
2. Press the " +/- " key to adjust the alarm clock time. Wait for 5 seconds and start the countdown.

NOTE

1. When the countdown shows "0:00", the prompt sounds. Press any key to exit the alarm clock function.
2. During work, press the " +/- " key to adjust the alarm clock time.

Manual mode

In standby or alarm state, press the "⏯" key once, the icon " " will light up, and it will work for 10 hours by default.

NOTE

1. If the icon " " flashes, press any key, it will stay on and re-time for 10 hours.
2. After entering the manual mode, press the "⏯" key once to turn off the manual mode and return to standby.

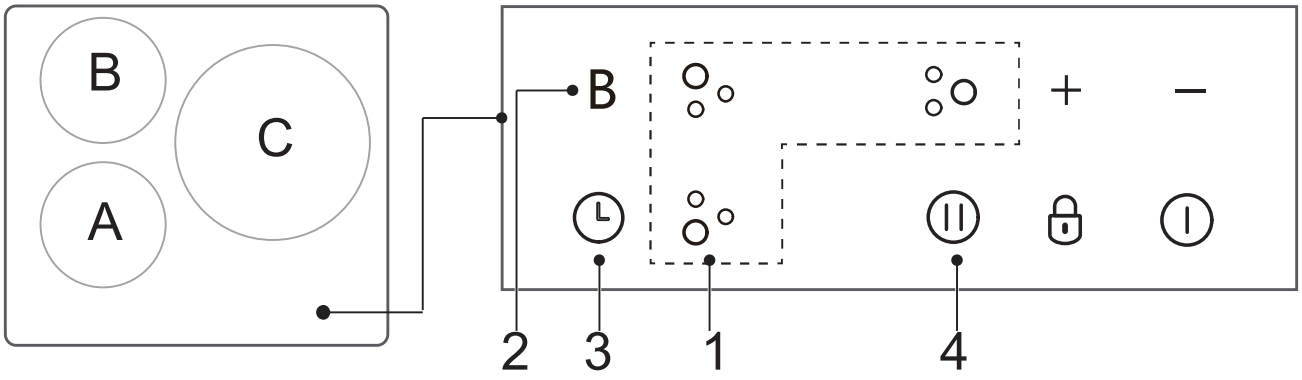
Duration/Cooking time setting

1. In standby or alarm clock state or manual mode, press the "🕒" key to select "|→|".
2. Press the " +/- " key to adjust the time, wait for 5 seconds to complete the confirmation, and the icons " " and " |→| " are always on to start the countdown.

NOTE

1. After the countdown is over, the prompt sounds. Press any key to cancel the prompt.
2. During cooking, press the "🕒" key to query and change the cooking time.

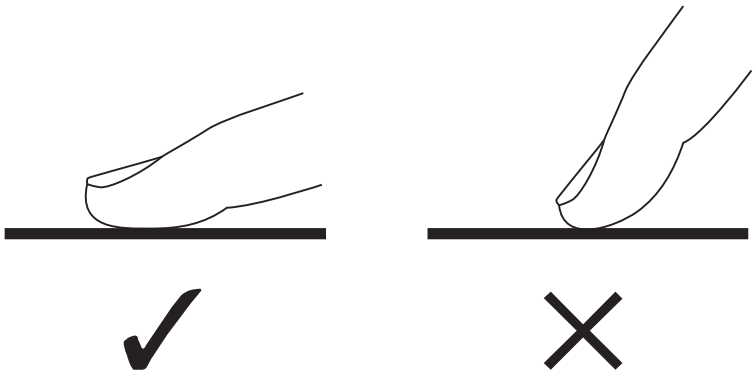
Hob Operation Steps



1. Select the heating area
2. Activate the boost function
3. Adjust the heating time
4. Pause control

Touch Controls

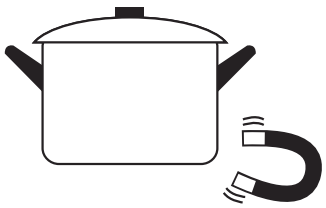
1. The controls respond to touch, so you don’t need to apply any pressure.
2. Use the ball of your finger, not its tip.
3. You will hear a beep each time a touch is registered.
4. Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them.
   Even a thin film of water may make the controls diffcult to operate.



Choosing the Right Cookware

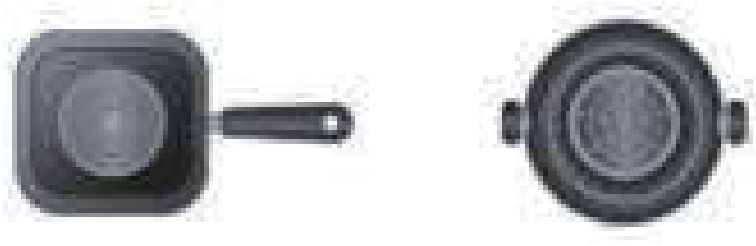
⚠1. Only use cookware with a base suitable for induction cooking.
Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

2. You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test.
Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.

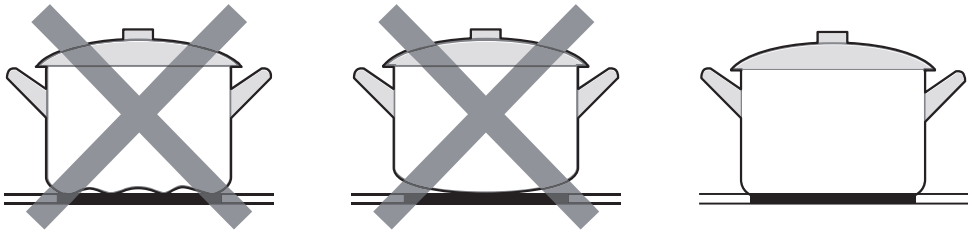


3. If you do not have a magnet:
   - Put some water in the pan you want to check.
   - If ⊔ does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
4. Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

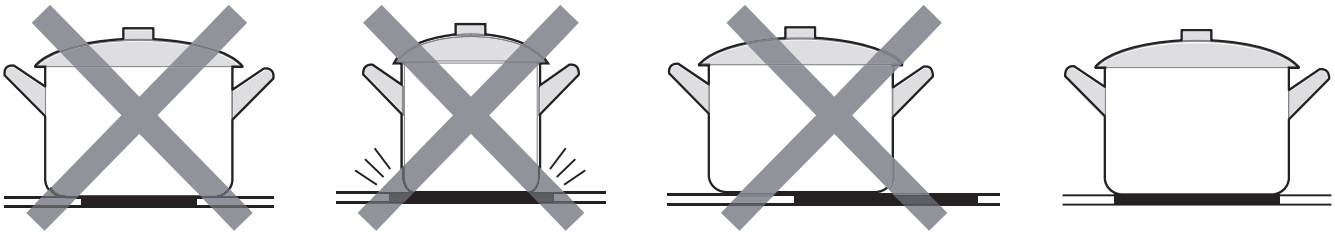
5. If the ferromagnetic part covers only partially the base of the pan, only the ferromagnetic area will heat up, the rest of the base may not heat up a sufficiect temperature for cooking.
6. If the ferromagnetic area is not homogeneous, but presents others material such as aluminum th may a affect the heating up and the pan detection.
7. If the base of the pan is similar to the pictures below the pan may not detected.



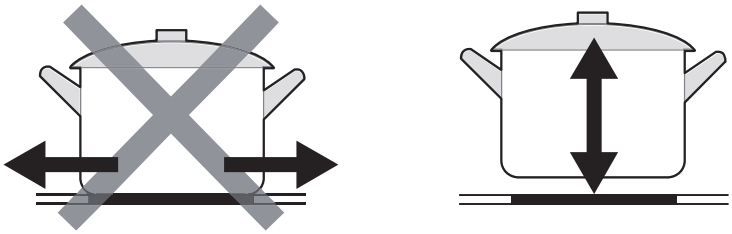
8. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



9. Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. Always centre your pan on the cooking zone.



10. Always lift pans off the Induction hob – do not slide, or they may scratch the glass.



Pan Dimension

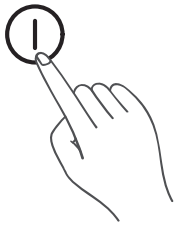
The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the center of the cooking zone.

Cooking zone	The base diameter of induction cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
180mm	140	180
210mm	160	210

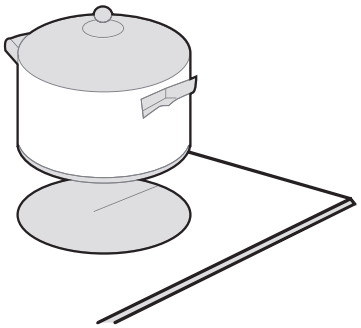
How to Use

1. Start cooking

1. Touch the ON/OFF control. After power on, the buzzer beeps once, all displays show “–” or “– –”, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

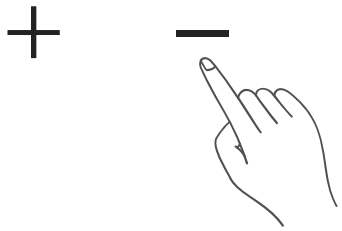


2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.
   - Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



3. Touching the heating zone selection control, and an indicator next to the key will flash.

4. Select a heat setting by touching the “-” or “+” control.
   - If you don’t choose a heat setting within 1 minute, the Induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
   - You can modify the heat setting at any time during cooking.



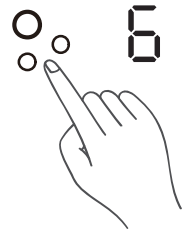
If the display flashes ≥ U ≤ alternately with the heat setting

This means that:
1. you have not placed a pan on the correct cooking zone or,
2. the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
3. the pan is too small or not properly centered on the cooking zone.

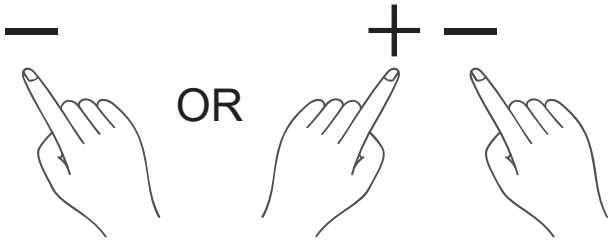
No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display "≥ U ≤" will automatically disappear after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

2. Finish Cooking

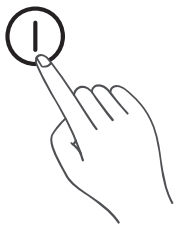
1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off.



2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "0" or touching "-" and "+" control together. Make sure the display shows "0".



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control.

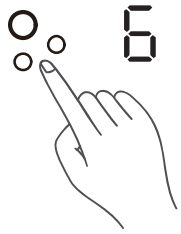


4. Beware of hot surfaces H will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.

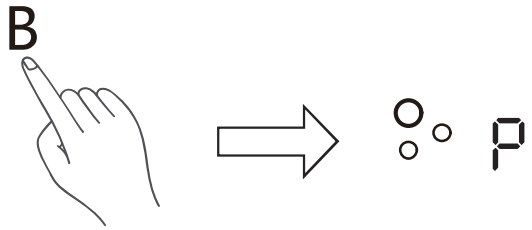
3. Using the Boost Function

Activate the boost function

1. Touching the heating zone selection control.

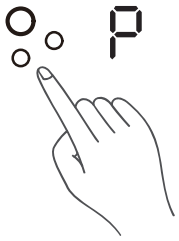


2. Touching the "Boost" control, the zone indicator show “P” and the power reach Max.

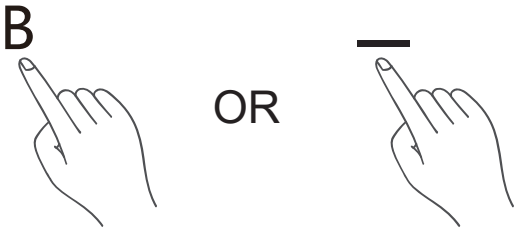


Cancel the Boost function

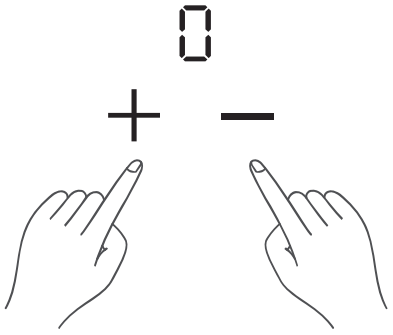
1. Touching the heating zone selection control that you wish to cancel the boost function.



2. Touching the "Boost" control or the “-” button to cancel the Boost function, then the cooking zone will revert to its original setting.



3. Touching “-” and “+” control together. The cooking zone switch off and the boost function cancel automatically.



NOTE:

1. The function can work in any cooking zone.
2. The cooking zone returns to its original setting after 5 minutes.
3. If the original heat setting equals 0, it will return to 9 after 5 minutes.
4. As the boost function of 1st cooking zone is activated, the power level of the 2nd cooking zone is limited automatically to avoid overload. Vice versa.

4. Locking the Controls

1. You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
2. When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

To lock the controls	
Touch and hold the lock control for a while	The timer indicator will show “Lo”
To unlock the controls	
Touch and hold the lock control for a while.	

⚠When the hob is in the lock mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻ , you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency, but you shall unlock the hob first in the next operation.

5. Pause Mode

1. You can pause the heating instead of shutting the hob o□.
2. When entering the Pause mode, all the controls except the ON/OFF or lock control are disabled.

To enter pause mode	
Touch the lock/pause control and Release	All the indicator will show “ 11“
To exit pause mode	
Touch the lock/pause control and Release.	

⚠The hob is in the pause mode, all the controls are disable except the ON/OFF ⏻ or lock/pause control, you can always turn the induction hob off with the ON/OFF ⏻ control in an emergency, The hob will shut down after 10min if you don’t exit the pause mode.

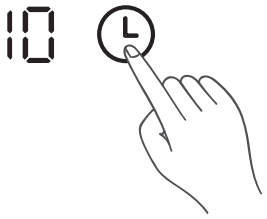
6. Timer Control

You can use the timer in two different ways:

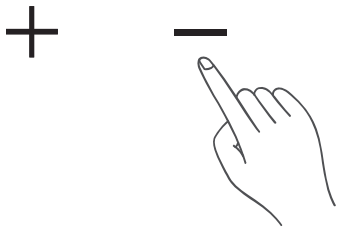
1. You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
2. You can set it to turn one or more cooking zones off after the set time is up. The timer of maximum is 99 min.

If you are not selecting any cooking zone

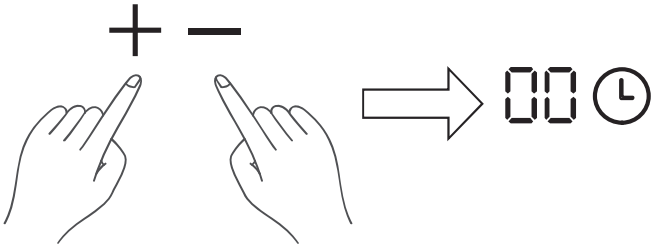
1. Make sure the cooktop is turned on.
   Note: you can use the minute minder at least one zone shall be active. Touch the controls of the timer.
   The minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



2. Set the time by touching the “-” or “+” control of the timer
   Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.
   Touch and hold the “-” or “+” control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.

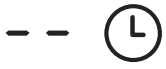


3. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

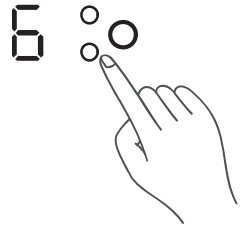
5. Buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows “- -” when the setting time finished.



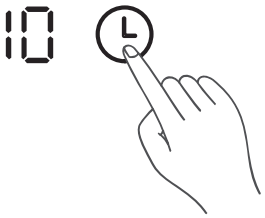
Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Set one zone

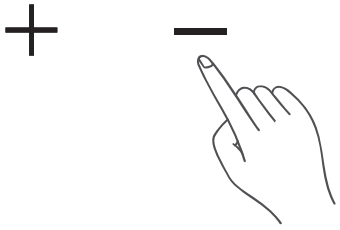
1. Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.



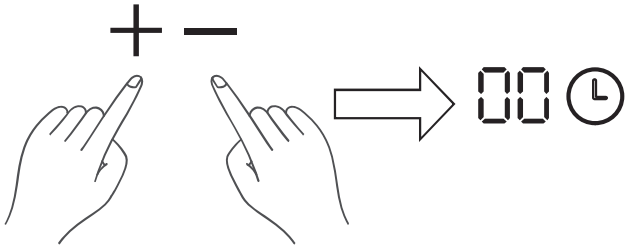
2. In short time, touch timer control, the minder indicator will start flashing and “10” will show in the timer display.



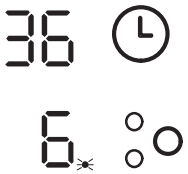
3. Set the time by touching the “-”or“+” control of the timer Hint: Touch the “-” or “+” control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the “-” or “+” control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.



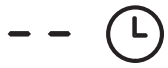
4. Touching the “-” and “+” together, the timer is cancelled, and the “00” will show in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator flash for 5 seconds.
   NOTE: The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.



6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switched off automatically.



⚠Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously. The pictures shown above are for reference only, and the final product shall prevail.

Set more zones

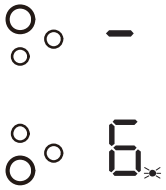
1. The steps for setting more zones are similar to the steps of setting one zone; When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes.
   The shown as below:

(set to 15 minutes)

(set to 45 minutes)

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash. The shown as right:

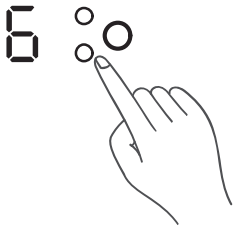
(set to 30 minutes)



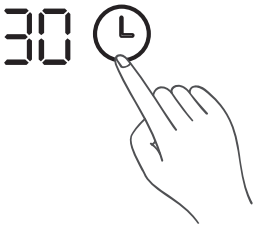
Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Cancel the timer

1. Touching the heating zone selection control that you want to cancel the timer.



2. Touching the timer control, the indicator flash.



3. Touching the “-” control or “-” and “+” together to set the timer to “00”, the timer is cancelled.

7. Default Working Times

Auto shut down is a safety protection function for your induction hob. It shut down automatically if ever you forget to turn off your cooking. The default working times for various power levels are shown in the below table:

Power level	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Default working timer (hour)	8	8	8	4	4	4	2	2	2

When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

⚠People with a heart pace maker should consult with their doctor before using this unit.

Cleaning and Maintenance

Clean

Disconnect the power supply before cleaning and maintenance.To ensure the life of the oven, it should be thoroughly cleaned frequently. The cleaning steps are as follows:

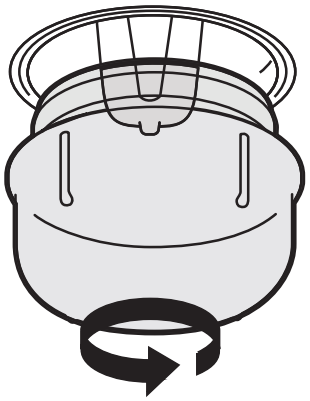
1. After cooking, wait for the oven to cool completely.
2. Remove oven accessories, rinse with warm water and dry.
3. Clean up food debris from the oven chamber.
4. Wipe the oven with a soft cloth stained with detergent, then with a dry soft cloth.

NOTE

1. Do not use sharp cleaning tools, hard brush and corrosive cleaning products, so as not to damage the oven and its accessories.
2. Do not use a rough scrubbing agent or sharp metal spatula to clean the door glass.

Lamp Replacement

1. Switch off and disconnect the power from the oven. Ensure that the internal parts are cool before touching internal parts.
2. Remove the lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff), replace the bulb with a new one of the same type.
3. Insert the new bulb, which should be resistant to 300°C. For replacement bulbs contact your local service centre.
4. Re-fit the cover.
5. If in any doubt, consult a qualified electrician for help.



Warning:

To avoid possible electric shock, disconnect the power supply and be sure the appliance is fully cold before replacing the lamp.
Only use 25 W/230V~ type G9, T300°C halogen lamps.

Troubleshooting

Before contacting the authorized service center in case of problems while using your cooker, check the problem list below; there may be nothing wrong with your cooker.

Problem	Possible reason	Solution
Unable to start	• Power is not connected	• connect power supply
	• The main power switch is not turned on	• Turn on the power switch
	• Oven door not closed	• Close the oven door
lamp does not come on	• It's broken	• Contact after-sales service
Has a pungent odor or smoke	• First use	• No processing required
Food is not cooked	• Temperature is too low	• Use a higher temperature
	• Food portion is too large	• Cook food in smaller pieces or extend the cooking time.
Burnt or uneven food	• The temperature is set too high or the heating time is too long	• Adjust the cooking temperature or time
	• The food is too close to the heating tube	• Adjust the placement layers of accessories

Problème	Raison possible	Solution
E1	• Ceramic plate temperature sensor failure--open circuit	• Check the connection or replace the ceramic plate temperature sensor
E2	• Ceramic plate temperature sensor failure- -short circuit	
E7	• Ceramic plate temperature sensor failure	
C1	• High temperature of ceramic plate sensor	• Wait for the temperature of ceramic plate return normal. • Touch “ON/OFF” button to restart unit.
E3	• Temperature sensor of the IGBT failure--open circuit	• Replace the power board
E4	• Temperature sensor of the IGBT failure--short circuit	
C2	• High temperature of IGBT	• Wait for the temperature of IGBT return to normal. • Touch “ON/OFF” button to restart unit. • Check whether the fan runs smoothly; • If not, replace the fan.
EL	• Supply voltage is below the rated voltage	• Please inspect whether power supply is normal. • Power on after the power supply is normal.
EH	• Supply voltage is above the rated voltage	
EU	• Communication error	• Reinsert the connection between the display board and the power board. • Replace the power board or the display board.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CI50CX G
General	
External dimensions (Length width x height)	700x540x910mm
Voltage frequency	220-240V~ 50Hz
Top power consumption	8.5kW (Oven: 2.6kw; Induction hob:5.9/6.1kW)

Information for domestic ovens

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CI50CX G	
Type of oven		Free-Standing Oven	
Mass of the appliance	M	45	kg
Number of cavities		1	
Heat source per cavity (electricity or gas)		Electricity	
Volume per cavity	V	51	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0.98	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy)	EC electric cavity	0,71	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity	EEI cavity	93.4	
Energy efficiency class		A	

ENERGY CONSUMPTION

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode.

Standby mode	0.8 W
The maximum time needed for the oven to automatically reach the applicable low power mode or condition	20 minutes

2.2. For domestic hobs

2.2.1. Domestic electric hobs

Information for domestic electric hobs

	Symbol	Value	Unit
Model identification		CI50CX G	
Type of hob		Electric	
Number of cooking zones and/or areas		3	
Heating technology (induction cooking zones and cooking areas, radiant cooking zones, solid plates)		Induction cooking zones and cooking areas	
For circular cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone, rounded to the nearest 5 mm	ø	Left rear: 18 Left front: 18 Right: 21	cm
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg	EC electric cooking	Left rear: 183.23 Left front: 184.68 Right: 194.71	Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg	EC electric hob	187.5	Wh/kg

Disposal of your old appliance

La European directive 2012/19/EU on Wastefrom Electrical and Electronic Equipment(WEEE), requires that used householdappliances are not thrown into the normal municipal waste stream.
Used appliances must becollected separately in order to optimize the rate ofrecovery and recycling of materials that composethem, and to reduce the impact on human healthand on the environment.
The crossed bin symbol isaffixed to all the products to remind you of the obli-gations of separated collection.

CE

Customer service

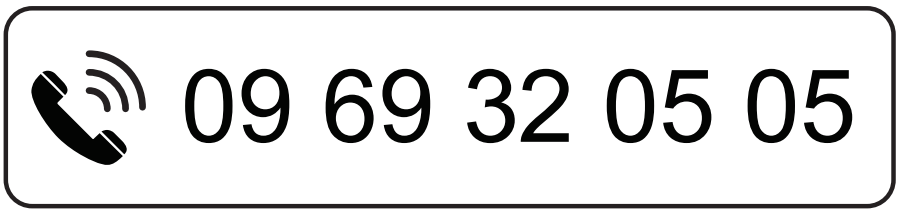
We decline liability for any damage or accident derived from any use of this appliance which is not in conformity with the instructions contained in this manual.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

Purchase of the device in a Conforama store:

If you have a problem with your product, before going to your Conforama store, please get in touch with our aftersales services for electrical household appliances:

https://sav-client.conforama.fr /



From Monday to Saturday, 08:30 to 19:00
Price of a local call

This instruction manual is also available on our website: www.conforama.fr

Purchase of the device in a BUT store:

Contact our After-Sales Service, before going to your BUT store:

09 78 97 97 97

From Monday to Friday from 09:00 to 19:00, and
Saturday 09:00 to 18:00
Price of a local call

This instruction manual is also available on our website: www.but.fr.

CONFORAMA FRANCE
80 Boulevard du Mandinet
LOGNES 77432 MARNE
LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville
FRANCE

23/06/2025

Séparez les éléments avant de trier

Conforama

BUT

PN:16171100A46096